ఐస్‌క్రీమ్స్, హోమ్‌మేడ్ జ్యూస్‌లు, పుడ్డింగ్స్






ఐస్‌క్రీమ్స్, హోమ్‌మేడ్ జ్యూస్‌లు, పుడ్డింగ్స్

సరస్వతి పబ్లికేషన్

అరండల్‌పేట, విజయవాడ




ఐస్‌క్రీమ్స్, హోమ్‌మేడ్ పుడ్డింగ్స్, కుక్కీస్

మైథిలీ వెంకటేశ్వరరావు

₹ 40/-

పేజ్ మేకింగ్:
సరస్వతి గ్రాఫిక్స్
విజయవాడ

ప్రథమ ముద్రణ:
జూలై 2011

ముద్రణ:

ముఖచిత్రం:
రమణ

పబ్లిషర్స్ :
సరస్వతి పబ్లికేషన్
అరండల్‌పేట, విజయవాడ

ఇందులోని వంటలు ప్రాథమిక పరిజ్ఞానం కోసం మాత్రమే. తయారీ విధానాన్ని బట్టి ఎంతమందికి కావాలో చూసుకొని, దాని ప్రకారంగా పాళ్లు సరిచూచుకొని వంట చేసుకోగలరు.

విషయసూచిక

కోకోనట్ మిల్క్ పుడ్డింగ్
మిల్క్ చాక్లెట్లు
వెజ్, నట్ సలాడ్
వెనీల్లా, ద్రాక్ష జ్యూస్
నట్ బటర్ టాఫీ
ఆనియన్ సలాడ్
స్పయిసీ యాపిల్ డ్రింక్
కోకోబార్
చాకీ టాఫీ
జామపండ్ల జామ్
బిస్కెట్ పూరీ
ఫ్రూటీ పంచ్
నట్ఫ్రూటీ స్క్వాష్
హనీ ఆరెంజ్ ఐస్క్రీం
ప్యూర్ కోకోనట్ బిస్కెట్
టమోటా ఆనియన్ సలాడ్
సాల్టు బిస్కెట్స్
కిస్మిస్ బిస్కెట్స్
కొబ్బరి ఛెర్రీ బిస్కెట్లు
వెజ్ సలాడ్ రెండో రకం
స్వీట్ బిస్కెట్స్
ఇలాచీ, జీడిపప్ప బిస్కెట్లు
కారమల్ సలాడ్
కర్డ్-సాండ్విచ్
ద్రాక్ష ఆపిల్ జామ్
బనానా మిల్క్షేక్
చాకోనట్ ఐస్క్రీం
వెరైటీ బిస్కెట్స్
బఠానీ సలాడ్
బొప్పాయి సలాడ్
స్ట్రాబెర్రీ ఐస్క్రీం
నట్ కుకీస్
కారన్ ఫ్లోర్ కుకీస్
స్పాంజి కేక్ (ఎగ్లెస్)
హనీ కేక్
పైనాపిల్ ఫ్రూట్ కేక్
ఐస్డ్ టీ
వెరైటీ చెర్రీస్ కేక్
స్ట్రాబెర్రీ సాస్
ప్లమ్ కేక్
మిక్స్డ్ ఫ్రూట్స్ షర్బత్
బనానా పైనాపిల్ జ్యూస్
గోల్డ్ కేక్
చెర్రీ జామ్
ఐస్ఫ్రూట్
వెనీల్లా, ద్రాక్ష జ్యూస్
క్రీమ్ కోకో చాక్లెట్స్
ఎగ్తో స్పాంజ్ కేక్
బొప్పాయి జామ్
కోకోనట్ కేక్
కర్బుజా జ్యూస్
మామిడితో స్క్వాష్
బాదం మిల్క్
అచి ఫ్రూటీ జ్యూస్
బాదం కేక్
కోల్డ్ కాఫీ
పిజ్జా బన్స్
నిమ్మషరబత్

రాగి జావ
కోకోనట్ జ్యూస్
ఆల్ సీజన్ కీర సలాడ్
టమాటా షర్బత్
స్ట్రాబెర్రీ పుడ్డింగ్
స్వీట్ మైదా బిస్కెట్
జామ్‌పుడ్డింగ్
నువ్వుల బిస్కెట్స్
నట్టి ఐస్‌క్రీమ్
మిక్స్‌డ్ జామ్
బొప్పాయి, అరటికాయ సలాడ్
పనస జామ్
మేంగో ఐస్‌క్రీమ్
ఆల్‌బకరా షర్బత్
కోకోనట్ కారన్‌ఫ్లేక్ కుకీస్
బటర్ స్కాచ్ ఐస్‌క్రీం
వెనిల్లా స్వీటు బిస్కెట్స్
కోకో ఆల్మండ్ బిస్కెట్
ఖర్జూర బిస్కెట్స్
మ్యాంగో షర్‌బత్
ఛెర్రీ బిస్కెట్లు
కోకోనట్ బిస్కెట్స్
ఆరెంజ్ స్క్వాష్
కిస్‌మిస్ బనానా మఫ్ఫిన్స్
నట్ కుకీస్ రెండో రకం
ఫ్రూటీకర్డ్ క్రీమ్ పుడ్డింగ్
వెజ్ సలాడ్
మిల్క్‌కేక్
క్యారెట్ జామ్
టొమోటా జామ్
స్పాంజ్ కేక్
హనీ కేక్ రెండో రకం
సుగంధిపాల జ్యూస్
చెర్రీస్ కేక్
ఛెర్రీ కోకోనట్ కేక్
కారమెల్ ఐస్‌క్రీమ్
ఛీజ్ కేక్
బాదం ఐస్‌క్రీమ్
స్ట్రాబెర్రీ జామ్
వేరుశనగలతో బిస్కెట్స్
నువ్వుల బిస్కట్లు రెండె రకం
ఫ్రూట్స్ జ్యూస్
మిల్క్‌తో బ్రెడ్
సలాడ్ క్యాప్రస్
కోకోనట్ మిల్క్ కేక్
మిల్క్‌రూ అబ్జ డ్రింక్
గ్రేప్‌పిస్తా ఐస్‌క్రీమ్
గొకొమోల సలాడ్
పౌడర్ ఐస్ క్రీమ్
ఖర్జూర బిస్కెట్
టొమోటో ఉల్లి సలాడ్
శాండ్‌విచ్
వెనీలాఐస్‌క్రీం
ఫడ్జ్ చాక్‌లెట్ ఐస్‌క్రీమ్
గోవా దోదోల్
పనస జామ్

ఐస్‌క్రీమ్స్, హోమ్‌మేడ్ పుడ్డింగ్స్, కుక్కీస్

కోకోనట్‌తో మిల్క్ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థాలు :

పచ్చికొబ్బరిచిప్ప	:	1
బాయిల్డ్‌రైస్	:	1 కప్పు
కొబ్బరితురుము	:	2 స్పూన్స్
పంచదార	:	4 టేబుల్ స్పూన్స్
జిలాటిన్	:	1 స్పూన్
మీగడ	:	2 స్పూన్స్
ఫ్రెష్ మిక్స్‌డ్ డ్రై ఫ్రూట్స్	:	1 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

కొబ్బరి చిప్పను తురుముకొని దానిని రోటిలో వేసుకుని రుబ్బాలి. దానినుంచి గ్లాసు కొబ్బరిపాలు తీసుకోవాలి. 1 గ్లాసుపాలు కొబ్బరిపాలు పంచదార కలిపి బాగా గిలక్కొట్టాలి. దానిలో బాయిల్డ్ రైస్ వేసి కలుపుకోవాలి. నీళ్ళల్లో కొంచెం జిలాటిన్ కలిపి దాన్ని పంచదార కలిపిన మిశ్రమానికి బాగా కలిసేట్టుగా తిప్పాలి. దానిలో డ్రైఫ్రూట్స్ సరిపోయినన్ని కలుపుకుని ఫ్రిజ్‌లో ఉంచాలి. అరగంట తర్వాత దానిని బయటకు తీసుకుంటే సరిపోతుంది. కోకోనట్ మిల్క్ పుడ్డింగ్ రెడీ అవుతుంది.

మిల్క్ చాక్లెట్స్

కావలసిన పదార్థములు :

కండెన్స్‌డ్ మిల్క్ : 750 గ్రా
పంచదార: 750 గ్రా
కాచిన చిక్కని పాలు: 1/4 లీటరు
వెన్న : 5 గ్రా.
గ్లూకోజు పౌడర్ : 5 గ్రా
వెనిల్లా ఎసెన్సు : కొంచెం చాలు

తయారు చేయు విధానం :

ఒక గిన్నెలో కండెన్సుడు మిల్క్, కాచిన పాలని పోసి స్టవ్‌మీద పెట్టి వెలిగించాలి. పాలు కొంచెం కాగిన తరువాత పంచదార, గ్లూకోజ్‌ని అందులో పోసి అడుగంట కుండా, ఆపకుండా తిప్పుతుండాలి. చిక్కగా అయ్యేవరకూ తిప్పుతూనే వుండాలి. బాగా గట్టిపడ్డాక వెన్నని, వెనిల్లా ఎసెన్సుని అందులో పోసి బాగా కలిపి దించాలి. నెయ్యి రాసిన పళ్ళెంలో ఈ మిశ్రమంని పోసి సమానంగా చేయాలి. అలా సమానంగా చేసుకున్న తరువాత చల్లార్చి కావలసిన సైజులో ముక్కలు కోసుకోవచ్చు.

వెనీల్లా, ద్రాక్ష జ్యూస్

కావలసిన పదార్థములు

ద్రాక్ష(పచ్చివి) : 6కప్పులు
పంచదార: 3చెంచాలు
వెనీలా ఐస్‌క్రీం : 3కప్పులు
ఐస్‌క్యూబ్ : 1 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

పైన తీసుకున్న అన్నింటిని మిక్సీలో వేసి గ్రైండ్ చెయ్యాలి. తరువాత గ్లాసుల్లో పోసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

మిక్స్‌డ్ ఫ్రూట్ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థములు

కమలాపండు ముక్కలు	:	1 కప్పు
అరటిపండు ముక్కలు	:	1 కప్పు,
యాపిల్ ముక్కలు	:	1 కప్పు,
పైనాపిల్ ముక్కలు	:	1 కప్పు,
అక్రూట్ ముక్కలు	:	2 చెంచాలు.

డ్రెస్సింగ్‌కు కావలసినవి :

ఫ్రెష్‌గా ఉన్న కమలాపండు రసం	:	4 చెంచాలు,
నిమ్మరసం	:	2 చెంచాలు
కాస్టర్ షుగర్	:	1/2 కప్పు,
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	సరిపడ
క్రీం	:	1 కప్పు ఉప్పు : 1/2 చెంచా.

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా కమలాపండు తొక్కు తీసి విత్తనాలు తీసి చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చేయాలి. యాపిల్‌ను సన్నగా పీసెస్ కట్ చేసి ఉంచాలి. అరటిపండు తొక్కు తీసి స్లయిసెస్‌గా సన్నగా కట్ చేయాలి. ఒక బౌల్‌లో యాపిల్ పైనాపిల్ పీసెస్, కమలా తొనల ముక్కలు, అరటిపండు స్లయిసెస్, అక్రూట్ ముక్కలు వేసి కలిపి ఉంచాలి. వీటిని ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లబడనివ్వాలి. సాస్ ప్యాన్‌లో కమలాపండు రసం, నిమ్మరసం, కాస్టర్ షుగర్ వేసి వేడి చేయాలి. కార్న్ ఫోర్‌ను కొద్దిగా నీటిలో కలిపి షుగర్ మిశ్రమంలో పోయాలి. సన్నని మంట మీద కలుపుతూ ఉడికించాలి. మిశ్రమం చిక్కబడిన తరువాత దించి చల్లారనిచ్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. చల్లగా అయిన తరువాత క్రీం వేసి బాగా కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. సర్వ్ చేసే ముందు ఐస్‌క్రీం బౌల్స్‌లో ఫ్రిజ్‌లోని ఫ్రూట్ పీసెస్‌ను పెట్టి వాటి మీద క్రీంను పలచగా పోయాలి. ఆ క్రీం మీద ద్రాక్ష, నల్లద్రాక్ష, చెర్రీ ఒక్కొక్కటి పెట్టి చల్లగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

నట్ బటర్ టాఫీ

కావలసిన పదార్థములు

సుగంధద్రవ్యం	:	1/2 చెంచా
పంచదార:	2కప్పులు	
జీడిపప్పు	:	3చెంచాల ముక్కలు
వెన్న	:	1కప్పు
చాక్‌లెట్ పౌడర్	:	8 టీ.స్పూను
నీళ్ళు	:	1/2 కప్పు
ఉప్పు	:	కొంచెం

తయారు చేయు విధానం :

ఒక గిన్నెలో పంచదార, వెన్న, నీళ్ళని, ఉప్పు వేసి బాగా కలిపి స్టవ్ మీద పెట్టాలి. సన్నటి సెగమీద కలియపెడుతూ పాకం పట్టుకోవాలి. గరిటతో ఆపకుండా కలుపుతూ ఉండాలి. ఈ మిశ్రమం చిక్కగా అయ్యాక క్రిందకు దించి రెడీగా వుంచిన పళ్ళెంలో పోయాలి. తరువాత మరో గిన్నెలో చాక్‌లెట్ పౌడర్‌ని పోసి స్టవ్‌మీద పెట్టి కరిగించాలి. కరిగిన తరువాత పళ్ళెంలో వున్న మిశ్రమం మీద సమంగా పోయాలి. తరువాత జీడిపప్పు ముక్కల్ని చల్లుకోవాలి. ఆ పైన మిగిలిన చాక్‌లెట్ ద్రవాన్ని పోసి చల్లారనివ్వాలి. బాగా చల్లారిన తరువాత చాకుతో మీకు కావలసిన సైజులో ముక్కలు కోసుకుంటే నట్ బటర్ టాఫీ రెడీ.

ఆనియన్ సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

ఉల్లిపాయలు	:	3
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	చిటికెడు
నిమ్మరసం	:	3 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా కొత్తిమీర చాలా సన్నగా కట్ చేసి ఉంచాలి. నిమ్మరసం తీసి ఉంచాలి. ఉల్లిపాయలు తొక్కు తీసి గుండ్రంగా, సన్నని ముక్కలు కట్ చేయాలి. వీటిని ప్లేట్‌లో రౌండ్‌గా అమర్చి వాటి మీద ఉప్పు, మిరియాలపొడి, కొత్తిమీర చల్లాలి. ఈ సలాడ్‌ని ఫ్రైడ్‌రైస్ కర్రీలతో, పుల్కా కర్రీలతో గాని సర్వ్ చెయ్యాలి. సర్వ్ చేసే ముందు ఒక గంట ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి సర్వ్ చెయ్యాలి.

స్పయిసీ యాపిల్ డ్రింక్

కావలసిన పదార్ధములు

యాపిల్ రసం	:	1 గ్లాసు
నీరు	:	1/2 గ్లాసు
అల్లం ముక్క	:	1అంగుళం ముక్క
సోడా	:	1/2 గ్లాసు
దాల్చిన చెక్క	:	1 అంగుళం ముక్క
లవంగాలు	:	5
పంచదార	:	3 చెంచాలు
నిమ్మరసం	:	1 చెంచా
పొదీనా	:	1చెంచా ఆకులు

తయారుచేయు విధానం

నీటిలో లవంగాలు, దాల్చిన చెక్క, అల్లంముక్క వేసి అయిదు నిమిషాలు మరిగించాలి. తరువాత నీటిని వడగొట్టి ఆ నీటిలో పంచదార, నిమ్మరసం, యాపిల్ రసం కలిపి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. సర్వ్ చేసే ముందు అప్పటికప్పుడు తయారు చేసి లేదా సోడా బాటిల్‌లో ఓపెన్ చేసి యాపిల్ రసం మిశ్రమంలో పోయాలి. ఆ మిశ్రమాన్ని గ్లాసుల్లో పోసి పైన సన్నగా కట్ చేసిన పొదీనా ఆకులు చల్లి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.సోడా తయారు చేసే నీటిని కూడా చల్లని ఉన్నవి ఉపయోగించాలి.

గరమ్ గరమ్ కోకోబార్

కావలసిన పదార్థములు

పచ్చికొబ్బరి తురుము	:	4 చిప్పలది
కాచి చల్లార్చిన పాలు	:	2 కప్పులు
పంచదార	:	2కప్పులు
కలర్	:	1/4 స్పూను
స్కిమ్డ్ మిల్క్‌పౌడర్	:	3/4 కప్పు
కోకోనట్ ఎసెన్సు	:	1 1/4 టీ స్పూను

తయారు చేయు విధానం :

ముందుగా తురుముని ఒకగిన్నెలో వేసి అందులో పాలనీ, పాలపొడిని వేసి స్టవ్ మీద పెట్టి గట్టిపడేవరకూ వుడికించాలి. అడుగంటకుండా జాగ్రత్తపడుతూ నీళ్ళన్ని ఆవిరి అయ్యేవరకు వుడకనిచ్చి అందులో పంచదారని పోయాలి. పంచదార కరిగి తిరిగి పలుచబడుతుంది మిశ్రమం. తిరిగి ఈ మిశ్రమం గట్టి పడేవరకూ ఉంచి ఎసెన్సుని వేసి రంగు చల్లి సమానంగా కలిపి దించాలి. నెయ్యి రాసి రెడీగా ఉంచిన పళ్ళెంలో ఈ మిశ్రమం పోసి సమంగా తట్టాలి. ఈ మిశ్రమం చల్లారిన తరువాత చాకుతో పొడవుగా (ఐదు అంగుళాలు) అంగుళం వెడల్పుగా ముక్కలు కోసుకోవాలి. ఈ ముక్కల్ని రంగుకాగితంతో చుట్టితే కోకోబార్ రెడీ అయినట్లే. ఇవి చాలా రుచిగా వుంటాయి.

చాకీ టాఫీ

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	1కప్పు
పంచదారపొడి	:	2 కప్పులు
వెన్న	:	2 కప్పులు
బోర్నవిటా	:	1 1/2 కప్పు
కండెన్సుడు మిల్క్	:	2 టీ స్పూనులు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మైదాపిండిని జల్లెడపట్టుకుని ఒక పాత్రలో పోసుకోవాలి. తరువాత పంచదార పొడిని, వెన్నని బోర్న్‌విటాని, కండెన్సుడు మిల్క్‌ని మైదాపిండిలో పోసి గరిటెతో బాగా కలియబెట్టాలి. పేస్ట్‌లాగా తయారు చేసుకోవాలి. తరువాత స్టవ్‌మీద ఆ పాత్రని పెట్టి అడుగంటకుండా సన్నని సెగమీద వుడికిస్తూ గరిటతో కలియపెడుతూ వుండాలి. ఈ మిశ్రమం చిక్కబడిన తరువాత దించి నెయ్యిరాసిన పళ్ళెంలో పోసి సమానంగా చేయాలి. పది నిమిషాలు ఆగి బాగా చల్లారిన తరువాత చతురస్రాకారంలో చిన్నచిన్న టాఫీలుగా కట్ చేసుకోవాలి.

జామపండ్ల జామ్

కావలసిన పదార్థములు

జామపండ్లు	:	పన్నెండు
దాల్చినచెక్క	:	1 చెక్క
లవంగాలు	:	ఐదు
నిమ్మకాయలు	:	మూడు
పంచదార	:	తగినంత
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

జామపండ్లను కడిగి ముక్కలు చేసి నీళ్ళు పోసి కుక్కర్‌లో ఉడికించి మెత్తగా చేసి వడగట్టి విత్తనాలు తీసి గుజ్జు ఎంత ఉందో కొలిచి దానికి 4 రెట్లు పంచదారపోసి, నిమ్మరసం కలిపి దాంట్లో లవంగాలు, చెక్క వేసి ఉడికించి తయారయిన తర్వాత పొడి సీసాలో పోసి చల్లార్చాలి.

బిస్కెట్ పూరీ

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	1 కప్పు
గోధుమ పిండి	:	1 కప్పులు

బొంబాయి రవ్వ	:	2 కప్పులు
నెయ్యి	:	1/2 కప్పు
సోడా	:	కొంచెం
ఉప్పు	:	తగినంత

తయారుచేయు విధానం :

అన్నీ పిండులను జల్లించి శుభ్రపరిచి ఒక బేసిన్‌లోకి తీసుకోవాలి. నీరు పోసి పూరీ పిండికన్నా గట్టిగా ఉండేటట్లు కలుపుకోవాలి. 45 ని॥లు నాననివ్వాలి. తరువాత పీట మీద లేదా టేబుల్‌మీద వేసి బాగా మర్ధించి పిండి తీసుకొని పూరీ సైజులో పూరీ కర్రతో కొద్దిగా మందంగా వత్తుకోవాలి. ఒక మూతతో వత్తి సమానంగా బిళ్ళలను చేసుకోవాలి. వాటిని పక్కన పెట్టి అలా మొత్తం పిండి చేయాలి. నూనె కాగనిచ్చి దాంట్లో ఈ బిళ్ళలను వేసి ఎర్రగా వేయించి తయారుచేసిన బిస్కెట్ పూరీలు వారం రోజుల వరకు ఉంటాయి.

ఫ్రూటీ పంచ్

కావలసిన పదార్ధములు

పైనాపిల్ జ్యూస్	:	1/2 కప్పు
టిన్డ్ పైనాపిల్ పీసెస్	:	1/2 టిన్
నిమ్మకాయలు	:	1
బత్తాయిలు	:	2
చెర్రీస్	:	1/2 డబ్బా
పంచదార	:	2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా 1కప్పు నీటిని మరిగించాలి. దాంట్లో పైనాపిల్ జ్యూస్, బత్తాయిజ్యూస్, నిమ్మరసం తీసి కలునుకోవాలి. ఈజ్యూస్‌ని మిక్సీలో వేసి దానికి చెర్రీస్ పైనాపిల్ ముక్కలు పంచదార కలిపి జ్యూస్ చేయాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని పల్చటి క్లాత్‌లో వడగట్టి పొడిగా వున్న సీసాలో పోసి భద్ర పరచాలి. 1గ్లాసు ఐస్‌వాటర్‌లో 3చెంచాలు ఫ్రూట్‌జ్యూస్, 1ఐస్ క్యూబ్ జత చేసి కలిపి కూల్‌గా టసర్వ్ చెయ్యాలి.

నట్‌ఫ్రూటీ స్క్వాష్

కావలసిన పదార్థములు

బత్తాయి రసం	:	1/2 కప్పు
నారింజరసం	:	1/2 కప్పు
యాపిల్ రసం	:	1/2 కప్పు
టమాటా రసం	:	1/2 కప్పు
యాలకలపొడి	:	1/2చెంచా
కుంకుమపువ్వు	:	1 చెంచా
సీమబాదంపప్పులు	:	4

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బాదంపప్పును నీటిలో నానపెట్టి ఉంచాలి. టమాటాలను జ్యూసర్‌వేసి జ్యూస్‌తీసి పల్చటి గుడ్డలో వడకట్టి వుంచాలి. యాపిల్ చెక్కుతీసి మధ్యకి కోసి విత్తనాలు తీసి యాపిల్‌ను సన్నగా కట్‌చేసి మిక్సీలో వేసి జ్యూస్ తీసి పల్చటి గుడ్డలో వడకట్టి వుంచాలి. తరువాతబత్తాయి, నారింజరసం తీసి వాటినికూడా వడగట్టి ఉంచాలి. వీటన్నింటిని విడివిడిగా ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లబరచాలి. నీటిలో నానిన బాదంపప్పు తొక్కలు వొలిచి సన్నగా పొడవుగా పీసెస్ కట్ చేయాలి. సర్వ్ చేసే ముందు గ్లాసుల్లో ఐస్‌క్యూబ్ మెత్తగా కొట్టి అడుగున వేయాలి. ఆ ఐస్ మీద నెమ్మదిగా ముందుగా యాపిల్ జ్యూస్, తరువాత టమాటా రసం, ఆపైన బత్తాయి, నారింజరసం పోసి పైన సీమబాదంపప్పు ముక్కలు, యాలకల పొడి, కుంకుమ పువ్వు నలిపి యాలకలపొడి మీద వేసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి. ఒక జ్యూస్ తరువాత ఒకటి నెమ్మదిగా పోయటం వల్ల జ్యూస్‌లు మిక్స్ కాకుండా ఉండి తాగేటప్పుడు రుచి విడి విడిగా తెలిసి రుచిగావుంటుంది.

హనీ ఆరెంజ్ స్క్వాష్

కావలసిన పదార్థములు

తేనె	:	8 చెంచాలు
పాలు	:	1 లీటరు
ఆరెంజ్ జ్యూస్	:	3 కాయలది

ఆరెంజ్‌కలర్	:	కొంచెం
ఆరెంజ్ సన్నని ముక్కలు:		1/2 కప్పు
కస్టర్డ్ పౌడర్	:	8 చెంచాలు
పంచదార పొడి	:	120గ్రా
ఎగ్స్	:	2
జీడిపప్పు	:	4 చెంచాల ముక్కలు
బాదంపప్పు	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఎగ్స్ పగలగొట్టి వాటి యొక్క యోక్‌ను బౌల్‌లోకి తీసుకోవాలి. ఆ యోక్‌కి పంచదార పొడి, కస్టర్డ్ పౌడర్, కొద్దిగా పాలు, వేసి పేస్టులా అయ్యేంత వరకు కలిపి పక్కన వుంచాలి. పాలను గిన్నెలో పోసి పొయ్యి మీద పెట్టి కాగనివ్వాలి. పాలను పొంగేంతవరకు ఉంచకుండా కాగిన తరువాత యోక్ మిశ్రమాన్ని పోసి కలుపుతూ ఉడికించాలి. ఇదంతా సన్నని మంటమీద ఉంచి ఉడికించాలి. ఉడుకు వచ్చి బుడగలు వస్తున్నప్పుడు దించాలి. ఈ పాల మిశ్రమానికి 6 చెంచాల తేనె, కమలాపండు జ్యూస్, ఆరెంజ్ కలర్,కమలా తొనలు, ఎగ్స్‌లో వచ్చిన వైట్‌ను బాగా గిలకొట్టి ఆ వైట్‌ను పాల మిశ్రమంలో కలపాలి.

ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి చల్లబరచి సర్వ్ చేసేముందు తీసి పైన మిగిలిన తేనె మరియు బాదం,జీడిపప్పులను చల్లి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

ప్యూర్ కోకోనట్ బిస్కెట్

కావలసిన పదార్థములు

కోకో	:	6 చెంచాలు
బాదంపప్పు	:	1కప్పు
మైదా	:	2కప్పులు
పాలు	:	1/2 కప్పు
తినేసోడా	:	1 చెంచా
వెనిలా ఎసెన్స్	:	1 చెంచా
పంచదారపొడి	:	2 కప్పులు
ఉప్పు	:	1 చెంచా
నెయ్యి	:	200 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

వెన్న, పంచదార కలిపి గిలకొట్టి ఉంచాలి. అలానే పాలు, వెనీలా ఎసెన్స్ కలపాలి. జల్లించిన మైదాలో సోడా, కోకో, ఉప్పు, వెన్న మిశ్రమము, పాలు మిశ్రమము కూడా వేసి బాగా కలపాలి. దీంట్లో సన్నగా కట్ చేసిన బాదంపప్పులు 3/4 వంతు కలిపి 1 సెం.మీ మందంగా చపాతీలా ఒత్తుకొని రౌండుగా బిస్కెట్టులా కట్ చేసుకొని వాటి మీద బాదంపప్పు చల్లి ఒవెన్‌లో పెట్టి 10 నిమిషాలు అనంతరం తీసి ఆరిన తర్వాత నిల్వ ఉంచుకోవాలి.

టమోటా ఆనియన్ సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

టమోటాలు (గట్టివి)		
వెనిగర్	:	2చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1/2 కప్పు
ఉప్పు	:	సరిపడ
పచ్చిమిర్చి	:	2
మిరియాలపొడి	:	1/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా గట్టిగా ఉన్న టొమోటాలను తీసి సన్నగా గుండ్రంగా చక్రాల్లాగా కట్ చేసి ఉంచాలి. వీటి కన్నా ముందుగా ఉల్లిపాయలను చాలా సన్నని ముక్కలుగా కట్ చేయాలి. వీటికి ఉప్పు,మిరియాలపొడి, జతచేసి బాగా పట్టించి పావుగంట సేపు ప్రక్కన ఉంచాలి. తరువాత వాటికి కొంచెం నీరు పోసి కడిగి ప్రక్కన ఉంచాలి. టొమోటాలను ప్లేట్‌లో ఒక్కోదాన్ని తరువాత ఒకటిగా గుండ్రంగా అమర్చి వాటి మీద ఉల్లిముక్కలు, వెనిగర్, పచ్చిమిర్చి, కొంచెం ఉప్పు చల్లి సర్వ్‌చెయ్యాలి. సాయంత్రంపూట ఈ సలాడ్ తీసుకోవటం వల్ల ఆరోగ్యం మరియు వెరైటీ స్నాక్ అవుతుంది.

సాల్టు బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా : 4కప్పులు
వెన్న : 200గ్రాములు
నెయ్యి : 200 గ్రాములు
ఉప్పు : 2 చెంచాలు
పాలు : 3/4 కప్పు
అజవాని గింజలు : 2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం :

మైదా, ఉప్పు కలుపుకొని దాంట్లో అజవాని గింజలు, నెయ్యి, వెన్న వేసి బాగా కలిపి సగంపాలు కూడా పోసి కలపాలి. ముద్దగా చేసుకొని 1/2 సెం.మీ మందంగా చపాతీలా ముద్దను వత్తుకొని బిస్కెట్లులా కట్ చేసుకొని గోధుమరంగు వచ్చేంత వరకు బేక్ చేసి చల్లార్చి సీసాలో పెట్టాలి.

కిస్‌మిస్ బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

కిస్‌మిస్ : 1/2 కప్పు
వెన్న : 100గ్రాములు
గ్రుడ్డు : ఒకటి
మైదా : 1/4 కిలో
నిమ్మపొట్టు : 1 చెంచా
బేకింగ్ పౌడర్ : 1/2 చెంచా
పంచదార : 1కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

మైదా, వెన్న, బేకింగ్ పౌడర్ వేసి బాగా గ్రుడ్డును పగలకొట్టి చిలికిన తర్వాత మైదా వేసి దీనికి పొడి చేసిన పంచదార నిమ్మపొట్టు (తురిమినది) కిస్‌మిస్ చేర్చి ముద్దగా కలిపి ఆరుగంటలు నానబెట్టాలి. తరువాత కావలసిన మందంలో చపాతీలాగా వత్తుకుని బిస్కెట్ సైజులో చిన్న మూతతో కట్ చేసుకొని బేక్ చేసుకోవాలి.

కొబ్బరి ఛెర్రీ బిస్కెట్లు

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	1కప్పు
పంచదారపొడి	:	3/4 కప్పు
చెర్రీస్, కొబ్బరికోరు	:	1కప్పు
వెన్న	:	6చెంచాలు
వెనిలా ఎసెన్స్	:	1 చెంచా
నెయ్యి	:	6 చెంచాలు
పాలు	:	2 చెంచాలు
ఉప్పు	:	1/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

వెన్న, పంచదార పొడి, నెయ్యి బాగా పేస్ట్‌లాగా కలిపి దీనికి జల్లించిన మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ కలపాలి. ఈ మిశ్రమానికి పాలు కొబ్బరికోరు కలపాలి. దీనికి ఛెర్రీస్, ఉప్పు, వెనీలా ఎసెన్స్ కలిపి 1 సెం.మీ మందంగా చపాతీలాగా చేసి గుండ్రంగా బిళ్ళలు కోసి వాటిపై పాలు, కొబ్బరికోరు చల్లి ఓవెన్‌లో బేక్ చేయాలి.

వెజ్ సలాడ్ రెండో రకం

కావలసిన పదార్థములు

కీరదోస	:	1
పొడవు దోసకాయ	:	1
క్యాబేజి	:	చిన్నముక్క
పెసలు	:	1/2కప్పు
ఆమ్‌చూర్‌పొడి	:	1/2 చెంచా
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
పంచదార	:	1/2 చెంచా
నిమ్మరసం	:	3 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	1/4 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగాపెసలు నానపెట్టి తరువాత తీసి ఏదన్నా బాక్స్‌లో పోసి మూత పెట్టాలి. అలా చేయటం వల్ల పెసలు మొలకెత్తుతాయి. వీటిని రెడిగా ఉంచుకోవాలి. కీర దోస చెక్కు తీసి సన్నగా గుండ్రంగా కట్ చేసుకోవాలి. పొడవు దోసకాయ చెక్కు తీసి 1 1/2 అంగుళం పొడవు, 1/4 అంగుళం వెడల్పుతో ముక్కలు కట్ చేసుకోవాలి. నిమ్మరసం తీసి ఉంచాలి. క్యాబేజిని కడిగి చాలా సన్నని ముక్కలుగా కట్ చెయ్యాలి. కొత్తిమీర కూడా చాలా సన్నగా కట్ చేసి ఉంచాలి.ఒక బౌల్‌లో దోస, కీరదోస, క్యాబేజి ముక్కలు వేయాలి. వాటికి నానపెట్టిన పెసలు, మిరియాలపొడి, ఆమ్‌చూర్ పొడి, పంచదార, ఉప్పు, నిమ్మరసం జతచేసి ఆ ముక్కలకి పట్టించాలి. సర్వింగ్ డిష్‌లోకి తీసి సర్వ్ చేసే ముందు బాగా కలిపిపైన కొత్తిమీరచల్లి సర్వ్‌చెయ్యాలి.

స్వీట్ బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	1/2కిలో
నెయ్యి	:	1/4 కిలో
వెనీల్లా ఎసెన్స్	:	1 చెంచా
పంచదార	:	1/2 కిలో
బేకింగ్ పౌడర్	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

పంచదార గిన్నెలో పోసి వేడి చేసి నెయ్యి పోసి బాగా కలిపి దీనికి ఎసెన్సు వేసి మెత్తగా అయ్యేటట్లు కలపాలి. తరువాత దీనికి మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ కలిపి బాగా మెత్తగా చేసి 1 సెం.మీ మందంలో చపాతీలా వత్తి ఒక మూతతో గుండ్రంగా బిస్కెట్లు కట్ చేసుకుని ప్లేటుకు నెయ్యిరాసి ఈ బిస్కెట్లు సర్ది అరగంట బేక్ చేయాలి.

ఇలాచీ, జీడిపప్పు బిస్కెట్లు

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	1/4 కిలో
పంచదారపొడి	:	125 గ్రాములు

బొంబాయిరవ్వ	:	1 చెంచా
జీడిపప్పు	:	50గ్రాములు
డాల్డా	:	150గ్రాములు
ఇలాచీ (యాలకుల) పొడి	:	1చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

మైదా జల్లించి దీనికి పంచదార పొడి, యాలకులపొడి, రవ్వ కలిపి డాల్డా కాచి వేడి చేసి చల్లార్చి ఈ పిండిలో పోస్తూ కలిపి ముద్ద చెయ్యాలి. చిన్నచిన్న ఉండలుగా చేసుకొని మందంగా నొక్కి వెడల్పు చేసి ఉంచాలి. వాటి మీద సన్నగా కట్ చేసిన జీడిపప్పు వేసి అది ఓవెన్‌లో పెట్టి అరగంట బేక్ చెయ్యాలి.

కారమల్ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థములు

అటుకులు	:	100గ్రా
పంచదార	:	50గ్రా
నిమ్మరసం	:	1 చెంచా
బెల్లం	:	50గ్రా
మీగడపాలు	:	అరలీటరు
వెనిల్లా ఫ్లావర్డ్ కస్టర్డ్ పౌడర్	:	25 గ్రా,
వెనిల్లా ఎసెన్స్	:	1/4 చెంచా
యాపిల్ సన్నని పీసెస్	:	1/4 కప్పు
క్యారెట్ తురుము	:	1 చెంచా
కిస్‌మిస్	:	1 చెంచా
టూటీఫ్రూటీ	:	2చెంచాలు
క్రీం	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా పొడిగా ఉన్న మందపాటి గిన్నెలో పంచదార వేసి కొంచెం నీరు కలిపి సన్నని మంట మీద ఉడికించాలి. ఉడికినంత సేపు గరిటితో బాగా కలుపుతూ ఉడికించాలి. ఉడుకు వస్తున్నప్పుడు నిమ్మరసం కలపాలి. లేతగా పాకం రాగానే తీసి ఏదన్నా బౌల్‌లో పోసి ప్రక్కన ఉంచాలి. పాలు గిన్నెలో పోసి ఉడికించి దాంట్లో బెల్లం మెత్తగా చేసినది కలపాలి. బెల్లం కరిగిన తరువాత అటుకులు వేసి కలుపుతూ ఉడికించాలి. పాలు చిక్కబడి కోవాలాగా అవుతుండగా దించి ప్రక్కన ఉంచాలి. కార్న్‌ఫ్లోర్‌ను కొద్దిగా పాలలో కలిపి ఉంచాలి. ఎగ్స్‌ని పగలకొట్టి బౌల్‌లో వేసి దానికి కార్న్‌ఫ్లోర్ మిశ్రమం కలిపి బాగా బీట్ చేసి ఈ మిశ్రమానికి కస్టర్డ్‌పౌడర్‌ని ఉండలు లేకుండా కలపాలి. ఈ మిశ్రమంలో నిమ్మరసం 1/2 చెంచా, యాపిల్, క్యారెట్ తురుము కిస్‌మిస్, బాదంపప్పు, జీడిపప్పు, టూటీఫ్రూట్ కూడా వేసి బాగా కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని బౌల్‌లో వేసి పంచదార పాకంలో ముప్పాతిక భాగం వరకు వచ్చేలా పోయాలి. తరువాత ఈ బౌల్‌ను అల్యూమినియం ఫాయిల్‌తో కవర్ చేసి కుక్కర్‌లో పెట్టి ఉడికించాలి. తీసి చల్లారిన తరువాత ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి కూల్ చెయ్యాలి. సర్వ్ చేసే ముందు తీసి బౌల్‌లో పెట్టి పైన క్రీం వేసి చల్లగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

కర్డ్-సాండ్‌విచ్

కావలసిన పదార్థములు

కమ్మని పెరుగు	:	2చెంచాలు
బ్రెడ్	:	1 ప్యాకెట్ చిన్నది
ఉప్పు	:	తగినంత
క్యారెట్ తురుము	:	1 స్పూన్
ఉల్లిముక్కలు	:	3 స్పూన్స్
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
టమాటాముక్కలు	:	3 స్పూన్స్
బొంబాయిరవ్వ	:	2 టీస్పూన్స్
బ్రెడ్	:	1 చిన్నది

తయారుచేయు విధానము :

ముందుగా పెరుగులో ఉప్పు, ఉల్లి, టమోటా, క్యారెట్ తరుగు, బొంబాయిరవ్వ, కొత్తిమీర వేసి కలపాలి. బ్రెడ్ స్లైస్ పెనం మీద పెట్టి దాని మీద పెరుగు గ్రేవీ పెట్టాలి. బ్రెడ్ స్లైస్ ఫ్రై అయిన తరువాత పెరుగు గ్రేవీ ఉన్న వైపు నేయితో కాల్చాలి. 5 నిమిషాలు అయిన తరువాత తీస్తే పూర్తిగా కాలి ఉంటుంది. రెండు వైపులా నేయితో కాల్చాలి.

ద్రాక్ష ఆపిల్ జామ్

కావలసిన పదార్థములు

ద్రాక్ష గుజ్జు	:	1/2 కిలో
ఆపిల్ గుజ్జు	:	1/2 కిలో
పంచదార	:	1/2 కిలో
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	1/2 చెంచా
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

ఆపిల్ తోలు తీసి ముక్కలను నీరుపోసి ఉడికించాలి. అలాగే గింజలు తీసి ద్రాక్షని ఉడికించాలి. రెండు గుజ్జులకు దానికి పంచదార, సిట్రిక్ ఆసిడ్ కలిపి బాగా ఉడికేంతవరకూ కలతిప్పుతూ ఉండాలి. జామ్ మెత్తగా తయారయిన తరువాత దించి పొడి సీసాలో చల్లారిన తర్వాత మూతపెట్టాలి.

బనానా మిల్క్‌షేక్

కావలసిన పదార్థములు

అరటిపండ్లు	:	2
పాలు	:	3 గ్లాసులు
పంచదార	:	4 చెంచాలు
రోజ్‌వాటర్	:	1/4 కప్పు
జాజికాయపొడి	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా అరటిపండ్లు తొక్కుతీసి సన్నగా ముక్కలు చేయాలి. కాగి చల్లారిన పాలలో అరటిపండు ముక్కలు, పంచదార వేసి కలిపి జ్యూసర్ వేసి జ్యూస్ చేసుకోవాలి. తయారు చేసిన జ్యూస్‌ను ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లబరచాలి. సర్వ్ చేసే ముందు గాజు గ్లాసుల్లో జ్యూస్‌ను పోసి పైన జాజికాయపొడి చల్లి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

చాకోనట్ ఐస్‌క్రీం

కావలసిన పదార్థములు

కోకోపౌడర్	:	3 చెంచాలు
చాక్లెట్ స్లాబ్	:	1/2 ముక్క
క్రీం	:	3 కప్పులు
పంచదార పొడి	:	10 చెంచాలు
వెనిల్లా ఎసెన్సు	:	2 చెంచాలు
ఎగ్‌వైట్	:	6 ఎగ్స్‌ది
బాదంపప్పు	:	1/4 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఎగ్ పగలగొట్టి ఎగ్ వైట్‌ను బౌల్‌లో వేసి బాగా బీట్ చేసి ఉంచాలి. ఈ వైట్‌లో పంచదార పొడి కొంచెం కొంచెం వేసి కలిపి నురగ వచ్చేంత వరకు బీట్ చేసుకోవాలి. పాలతో కోకో కలిపి సన్నని మంట మీద ఉంచి గరిటతో కలుపుతూ ఉడికించాలి. కాసేపటికి పాలు మరిగి చిక్కగా అవుతాయి. క్రీంని కూడా బాగా బీట్ చేసి మరిగే పాలలో వేసి కలపాలి. తరువాత ఎసెన్సు వేసి బాగా కలిపి దించాలి. మిశ్రమాన్ని బాగా చల్లారనిచ్చి ఫ్రీజర్‌లో పెట్టాలి. మిశ్రమం కొంచెం గడ్డకడుతుండగా మళ్ళీ బాగా బీట్ చేసి బాదంపప్పును కలిపి మళ్ళీ ఫ్రీజర్‌లో పెట్టి ఫ్రీజ్ చెయ్యాలి. సర్వ్ చేసే ముందు తీసి ఐస్‌క్రీం బౌల్స్‌లో పెట్టి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి. (చాక్లెట్ కనుక వాడితే ముందుగ వేడి నీటిలో చాక్లెట్‌ను వేసి కరిగించి ఆ పేస్టుని కోకో బదులు వాడుకోవాలి)

నట్టీ బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	4కప్పులు
వెన్న	:	1 1/4 కప్పు
బాదంపప్పు	:	1/2 కప్పు
నీరు	:	3/4 కప్పు
బేకింగ్ పౌడర్	:	2 1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	3/4 చెంచా
పంచదార	:	1 1/4 కప్పు
జామ్	:	సరిపడినంత

తయారుచేయు విధానం

వెన్న, పంచదార పొడి వేసి బాగా కలిపి దానికి మైదా, బేకింగ్ పౌడర్, ఉప్పు కలిపిన మిశ్రమానికి కలపాలి. మైదాని ముద్ద చేసి దానిని చిన్నచిన్న ఉండలుగా చేసుకొని వత్తుకొని బిళ్ళలు చేయాలి. ఒక్కొక్క దానిమీద జామ్ రాసిపైన సన్నగా కట్ చేసిన బాదంపప్పు చల్లి దానిమీద వత్తిన బిళ్ళ పెట్టి అంచులు నొక్కి తయారుచేసుకోవాలి. అన్నీ చేసుకొని 30 నిమిషాలు బేక్ చేయాలి.

బఠానీ సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

బఠానీ	:	1కప్పు
కాలీఫ్లవర్ తురుము	:	1/4 కప్పు
క్యారెట్ తురుము	:	1/4 కప్పు
ఉల్లిసన్నని ముక్కలు	:	1/4 కప్పు
ఫ్రెంచి డ్రస్సింగ్	:	1/4 కప్పు
నిమ్మరసం	:	1 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడినంత
మిరియాల పొడి	:	1/4 చెంచా
కొత్తిమీర	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం :

బఠానీలు ఉడకబెట్టాలి. తురములు, బఠానీ, ఉల్లిముక్కలు ఒక బౌల్‌లో వేసి ఉప్పు వేసి కలిపి గంట వుంచాలి. తరువాత వాటిమీద మిరియాలపొడి, నిమ్మరసం, ఫ్రెంచ్ డ్రస్సింగ్ కలిపి పైన కొత్తిమీర చల్లి ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి చల్లబర్చి తర్వాత సర్వ్‌చేయాలి.

బొప్పాయి సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

బొప్పాయి కాయ	:	1/2 (దోరగా ఉండాలి)
పైనాపిల్	:	1/2 కాయ
ఉల్లికాడలు	:	ఒకటి
పచ్చిమిర్చి	:	రెండు
నిమ్మరసం	:	2 చెంచాలు
ఉప్పు	:	సరిపడినంత
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

బొప్పాయికాయ, పైనాపిల్ రెండింటి చెక్కు తీసి సన్నగా ముక్కలు కట్ చేయాలి. ఉల్లి కాడ కూడా సన్నగా తరిగి అన్ని ముక్కలను బౌల్‌లో పోసి ఉప్పు, మిరియాలపొడి వేసి, నిమ్మరసం కలిపి మొత్తం మిశ్రమాన్ని బాగా కలిపి సర్వ్‌చేయాలి.

స్ట్రాబెర్రీ ఐస్‌క్రీం

కావలసిన పదార్థములు

క్రీం	:	250గ్రా
పంచదార:	150గ్రా	
ఎగ్స్	:	5
స్ట్రాబెర్రీ కలరింగ్	:	సరిపడ
స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్సు	:	2 చెంచాలు
నీరు	:	150 మి.లీ

తయారుచేయు విధానం

ఒక గిన్నెలో పంచదార, నీరుపోసి గరిటతో కలబెట్టి పొయ్యి మీద పెట్టి పంచదార కరిగిన తరువాత పాకం రానివ్వాలి. పొయ్యి మీద ఉన్నంత సేపు గరిటతో కలపాలి. మిశ్రమం కొద్దిగా చిక్కబడిన తరువాత గరిటకు అతుకుతూ వున్నపుడు పొయ్యిమీద నుంచి దించి చల్లార్చాలి. ఒక బౌల్‌లో ఎగ్స్ పగలగొట్టి ఎగ్‌వైట్‌ని మాత్రమే వేసి బాగా కలిపి స్టిఫ్‌గా అయ్యేలా చెయ్యాలి. ఈ ఎగ్ వైట్‌లో క్రీం వేసి కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఈ ఎగ్ క్రీం మిశ్రమాన్ని పంచదారపాకంలో వేసి బాగా కలపాలి. ఇంకా స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్సు, కలరింగ్ సరిపడావేసి బాగా కలిపి ఈ మొత్తం మిశ్రమాన్ని ఫ్రీజర్‌లో పెట్టి చల్లబడనివ్వాలి. దాదాపు గడ్డకడుతుండగా తీసి మళ్ళీ బీట్ చేసి ఫ్రీజర్‌లో పెట్టి గడ్డగా అవనివ్వాలి. సర్వ్ చేసే ముందు ఐస్‌క్రీం బౌల్‌లో పెట్టి పైన స్ట్రాబెర్రీ సాస్ వేసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

వాల్‌నట్ కుకీస్

కావలసిన పదార్థములు

వాల్‌నట్ ముక్కలు	:	1కప్పు
పంచదార	:	1కప్పు
గుడ్డులోని తెల్లసొన	:	4 గుడ్లు
కోకో	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం :

గుడ్లులోని తెల్ల సొనని బాగా గిలకొట్టాలి. పంచదార, కోకో, వాల్‌నట్ ముక్కలు బాగా కలిపి తెల్లని సొన వేసి బాగా కలపాలి. ట్రేలో నెయ్యి రాసి దానిమీద బిస్కెట్ మిశ్రమాన్ని పోసి బేక్ చెయ్యాలి.

కారన్ ఫ్లోర్ కుకీస్

కావలసిన పదార్థములు

కారన్ ఫ్లోర్	:	4కప్పులు
బాదంపప్పు	:	1కప్పు

కొబ్బరికోరు	:	2 కప్పులు
పంచదార పొడి	:	2 కప్పులు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	1చెంచా
గుడ్లు	:	నాలుగు

తయారుచేయు విధానం :

గుడ్లులోని తెల్లసొన మాత్రమే తీసుకొని బాగా నురగొచ్చేలా బీట్ చేయాలి. బాదంపప్పును నానబెట్టి పొట్టు తీసి సన్నగా కట్ చేయాలి. పైన చెప్పినవన్నీ కలిపి ఆ మిశ్రమాన్ని ఎగ్ బీట్‌లో కలిపి బేకింగ్ ట్రేలో నెయ్యి వ్రాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి బేక్ చెయ్యాలి.

స్పాంజి కేక్ (ఎగ్‌లెస్)

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	250గ్రాములు
బేకింగ్ పౌడర్	:	2 చెంచాలు
కోకో	:	2 చెంచాలు
కండెన్స్‌డె మిల్క్	:	1 చెంచా
పంచదార	:	తగినంత
ఉప్పు	:	కొంచెం
వెన్న	:	100గ్రాములు
వెనీలా ఎసెన్స్	:	1 చెంచా
నీరు	:	1కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండి, బేకింగ్ పౌడర్, కోకో, ఉప్పు కోకో, ఒక పళ్ళెంలో పోసి బాగా కలిపి జల్లించి ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో వెన్న కరగనిచ్చి దానికి కండెన్స్‌డ్ మిల్క్, నీరు, ఎసెన్స్ పోసి కలిపి జల్లించిన పిండి కొంచెం కొంచెం పోస్తూ ఉండలు కట్టకుండా బాగా కలిపి 15 నిమిషాలు ఉంచి కేక్ పాత్రలో నెయ్యి రాసి సగము వరకు పోసి ఓవెన్‌లో 1/2 గంట బేక్ చేసి తీయాలి.

హనీ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	1/4కిలో
తేనె	:	1/8 కిలో
వెన్న	:	100గ్రాములు
పంచదారపొడి	:	100గ్రాములు
ఆరెంజి ఎసెన్స్	:	కొన్ని ముక్కలు
ఎగ్స్	:	రెండు
బేకింగ్ పౌడర్	:	1చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండి, బేకింగ్ పౌడర్ బాగా కలిపి జల్లించి ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో వెన్న, పంచదార పొడి వేసి బాగా కలిపి పేస్టులా చెయ్యాలి. గ్రుడ్లు విడిగా గిన్నెలో పోసి గిలకొట్టి దాంట్లో వెన్న మిశ్రమము పోసి కలపాలి. తర్వాత తేనె ఆ తర్వాత మైదా పోసి బాగా కలపాలి. దీనిని కేక్ పాత్రలో నెయ్యిరాసి పోసి 45 నిమిషాలు బేక్ చెయ్యాలి. (350 ఫారెన్ హీట్‌లో)

పైనాపిల్ ఫ్రూట్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

పైనాపిల్ ముక్కలు టిన్‌లో ప్యాక్‌చేసి నిల్వ చేసినవి : 4

పైనాపిల్ ఎసెన్స్	:	కొన్ని చుక్కలు
గ్రుడ్లు	:	మూడు
పసుపురంగు పొడి	:	కొంచెం
బేకింగ్ పౌడర్	:	1/2 చెంచా
మైదాపిండి	:	150 గ్రాములు
చెర్రీస్	:	12,
పంచదార పొడి	:	130 గ్రా॥.

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండిని బేకింగ్ పౌడర్ కలిపి బాగా జల్లించాలి. ఒక గిన్నెలో వెన్న పంచదార పొడి కలపాలి. దాంట్లో గిలక్కొట్టిన ఎగ్‌ను కొంచెం పోస్తూ బాగా కలపాలి. ఈ మిశ్రమానికి రంగు పొడి, జల్లించిన మైదా వేసి బాగా కలపాలి. కేక్ పాత్రను తీసుకొని దానిలోకి వెన్న బాగా రాసి దానిపై కొంచెం చక్కెర అంతమేర చల్లాలి. తర్వాత దానిమీద అనాస బిళ్ళలు అడుగు భాగాన పరిచి దాని పైన సగానికి కట్ చేసిన చెర్రీ ముక్కలు పరచాలి. దానిపైన నిదానంగా ముక్కలు కదలకుండా పిండి మిశ్రమాన్ని పోయాలి. దీనిని 40 నిమిషాలు బేక్ చెయ్యాలి. (375 ఫారన్‌హీట్) చల్లారిన తర్వాత ఒక పళ్ళెంలోకి బోర్లించాలి. అప్పుడు చెర్రీ అనాస ముక్కలు పైకి కనపడతాయి. పంచదార కరిగి పైన అంతా మెరుస్తూ కనబడుతుంది. చూడటానికి బాగుండే ఈ కేక్ చాలా రుచిగా ఉంటుంది.

ఐస్‌డ్ టీ

కావలసిన పదార్థములు

టిపొడి	:	2 చెంచాలు
నిమ్మకాయ	:	2 చెంచాలు
నీరు	:	2 గ్లాసులు
సన్నని నిమ్మబద్దలు	:	8
పుదీనా	:	2 చెంచాల ఆకు
ఐస్‌క్యూబ్స్	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా గిన్నెలో నీటిని పోసి మరగించాలి. మరుగుతున్న నీటిలో టీపోడి ఉడికించి దించి పక్కన పెట్టాలి. కొద్ది సేపటికి డికాషన్ పైన తేరుతుంది. దాంట్లో పంచదార, పాలు కలపాలి. చల్లారిన టీలో నిమ్మరసంవేసి బాగా కలిపి ఆ టీని గ్లాసుల్లో పోసి పైన పుదీనా ఆకులు, నిమ్మబద్దలు, ఐస్‌క్యూబ్స్ వేసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

వెరైటీ చెర్రీస్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

చెర్రీస్	:	125 గ్రాములు
మైదా	:	1/2 కప్పు
బేకింగ్ పౌడర్	:	1/4 చెంచా
వెన్న	:	3 చెంచాలు
ఐసింగ్ షుగర్	:	75 గ్రాములు
ఉప్పు	:	చిటికెడు
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	1/4 డబ్బా
స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్స్,		
ఎర్రమిఠాయి రంగు,		
సోడాబైకార్బొనేట్లు	:	అన్నీ 1/4 చెంచా
వేడినీళ్ళు	:	3/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

కండెన్స్‌డ్ మిల్క్, కరిగించిన వెన్న, ఎసెన్సు, నీరు అన్నీ కలిపి బాగా గిలకొట్టాలి. ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్, సోడా బైకార్బొనేట్, మైదా బాగా కలిపి దాంట్లో గిలకొట్టిన మిశ్రమం, చెర్రీ పండ్ల ముక్కలు వేసి కలిపి కేక్ డబ్బాలో బ్రౌన్ పేపరులో 1 సెం.మీ. మందంలో పోసి 350 డిగ్రీల వేడి మీద ఓవెన్ బేక్ చేయాలి. ఐసింగ్ షుగర్, ఎర్రటి మిఠాయి రంగు వేసి వేడినీళ్ళతో కలిపి బాగా మృదువుగా పేస్ట్‌లా చేయాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని అలాగే బేక్ చేసి తీసిన దానిమీద పోసి చెర్రీస్‌తో అలంకరించాలి.

స్ట్రాబెర్రీ సాస్

కావలసిన పదార్థములు

స్ట్రాబెర్రీస్	:	1/2 టిన్ను
ఐసింగ్ షుగర్	:	3 చెంచాలు
నిమ్మరసం	:	3 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ఆ స్ట్రాబెర్రీస్‌కు మిక్సీలో వేసిమెత్తగా చెయ్యాలి. తరువాత తీసి ఈ ప్యూరీకి నిమ్మరసం, ఐసింగ్ షుగర్ కలిపి బాగా మిక్స్ చేసి సర్వింగ్ అప్పుడు ఐస్‌క్రీం మీద పోసి సర్వ్ చెయ్యాలి. స్ట్రాబెర్రీస్ టిన్‌లోవి కాకపోయినా ఫ్రెష్‌గా వున్నవి అయినా తయారీకి తీసుకోవచ్చు

ప్లమ్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	125 గ్రాములు
పాలు	:	1కప్పు
పంచదార	:	125 గ్రాములు
బాదంపప్పు, ఛెర్రీస్, కిస్‌మిస్	:	300 గ్రాములు (సన్నగా కట్ చేయాలి)
బేకింగ్ పౌడర్	:	1 చెంచా
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	1/4 డబ్బా
వెన్న	:	60 గ్రాములు
ఉప్పు	:	1/4 చెంచా
సోడా బైకార్బొనేట్	:	1/2 చెంచా
కారమిల్ సిరప్	:	1/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండి, బేకింగ్ పౌడర్, సోడా, ఉప్పుమొత్తం కలిపి జల్లించాలి. వెన్న పంచదార కలిపి దానిని మైదాపిండి మిశ్రమానికి కలపాలి. తర్వాత కండెన్స్‌డ్ మిల్క్, కారమిల్ సిరప్, పాలు, బాదంపప్పు, ఛెర్రీస్, కిస్‌మిస్ అన్నీ కలిపి పేస్టులా తయారుచేసి కోకో టిన్‌లో బ్రౌన్ పేపరు పెట్టి ఈ మిశ్రమాన్ని అందులో పోసి ఓవెన్‌లో పెట్టి అరగంట బేక్ చెయ్యాలి.

మిక్స్‌డ్ ఫ్రూట్స్ షర్బత్

కావలసిన పదార్థములు

పంచదార	:	1కిలో
సిట్రిక్ యాసిడ్	:	1/2 చెంచా

మిఠాయిరంగు	:	1/2 చెంచా
లెమన్ ఎసెన్సు	:	1/4చెంచా
పైనాపిల్ ఎసెన్సు	:	1/4 చెంచా
ఆరెంజ్ ఎసెన్సు	:	1/4 చెంచా
స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్సు	:	1/4 చెంచా
రాస్‌బెర్రీ ఎసెన్సు	:	1/4 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా ఒక మందపాటి ప్యాన్‌లో పంచదారపోసి దానికి అరలీటరు నీరు కలిపి సన్నని మంట మీద గరిటతో కలుపుతూ ఉడికించాలి. తీగపాకం వచ్చిన తరువాత సిట్రిక్ యాసిడ్ కలిపి దించి చల్లార్చాలి. చల్లారిన పాకాన్ని పల్చటి క్లాత్‌లో వడకట్టి ఆ పాకంలో అన్ని రకాల ఎసెన్సులు, కలర్ వేసి బాగా కలపాలి. పొడిగా వున్న సీసాలో పోసి నిల్వ వుంచుకోవాలి. ఒక గ్లాసు చల్లటి నీటిలో 3 చెంచాల పాకం అన్ని రకాల ఎసెన్సులు, కలర్ వేసి బాగా కలపాలి. పొడిగా వున్న సీసాలో పోసి నిల్వ వుంచుకోవాలి. ఒక గ్లాసు చల్లటి నీటిలో3చెంచాల పాకం, 1 ఐస్‌క్యూబ్ వేసి బాగా కలిపి కూల్‌గా సర్వ్‌చెయ్యాలి.

బనానా పైనాపిల్ జ్యూస్

కావలసిన పదార్థములు

అరటిపండ్లు	:	(మగ్గినవి) 2
పైనాపిల్ జ్యూస్	:	1/2 కప్పు,
మరిగిన పాలు	:	1 కప్పు
నిమ్మరసం	:	1కాయది
ఉప్పు	:	చిటికెడు,
పంచదార	:	2చెంచాలు,
ఐస్‌క్యూబ్స్	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా అరటిపండు తొక్కుతీసి పండును చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్‌చేసి ఆ ముక్కల్ని బాగా మెదిపి గుజ్జులా చేసి పక్కన వుంచాలి. ఒక బౌల్‌లో పాలు చల్లారినవి, పైనాపిల్ జ్యూస్, ఉప్పు, నిమ్మరసం వేసి బాగా మిక్స్ చేసి ఉంచాలి. అరటి గుజ్జు,

పాల మిశ్రమం, ఐస్‌క్యూబ్ జ్యూసర్‌లో వేసి ఆన్ చేసి తీయాలి. పైకి నురుగులా వచ్చిన జ్యూస్‌ను గ్లాసులో పోసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

గోల్డ్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు :

మైదా	:	4 కప్పులు
వెన్న	:	1కప్పు
పంచదారపొడి	:	2కప్పులు
పాలు	:	1 1/2 కప్పు
వెనీల్లా ఎసెన్సు	:	2 చెంచాలు
బేకింగ్ పౌడర్	:	4 చెంచాలు
కోడిగుడ్లు	:	ఐదు
ఉప్పు	:	1 1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

మైదా, బేకింగ్ పౌడరు, ఉప్పు ఒక బేసిన్‌లో పోసి కలిపి జల్లించి ఉంచాలి. వెన్న, పంచదార బాగా కలిపి ఉంచాలి. సగం పాలలో గుడ్లలలోని పచ్చసొనని మాత్రమే వేసి బాగా గిలకొట్టి కలిసిన తర్వాత దీనిని వెన్న మిశ్రమంలోపోసి కలిపి దాంట్లో కొంచెం కొంచెం మైదా పోస్తూ బీట్ చేయాలి. దీనికి వెనీలా ఎస్సెన్సు వేసి బాగా బీట్ చేసి కేక్ గిన్నెలో పోసి ఉడికించాలి. గోల్డ్ కలర్‌లోకి వచ్చేంతవరకు ఉడికించి దించాలి.

చెర్రీ జామ్

కావలసిన పదార్థములు :

ఛెర్రీస్	:	1/2 కిలో
పంచదార	:	350 గ్రాములు
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	1/4 స్పూను
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

చెర్రీస్ గింజలు అన్నీ తీసి గుజ్జు చేయాలి. ఆ గుజ్జుకి సిట్రిక్ యాసిడ్, పంచదార కొంచెం నీరు పోసి స్టవ్ మీద ఉడికించి జామ్ తయారయిన తర్వాత పొడి సీసాలో పోసి ఆరనిచ్చి భద్రపరచాలి.

ఐస్‌ఫ్రూట్

కావలసిన పదార్థాలు :

అరటిపండ్లు	:	4
మామిడిపండ్లు	:	4
యాపిల్‌పండ్లు	:	2
పంచదార	:	200 గ్రా
పాలు	:	1 లీటర్
క్రీమ్	:	1 కప్పు
ఎసెన్స్	:	1 టీ స్పూన్
గింజలుతీసిన ద్రాక్ష	:	1/4కేజీ

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా పండ్లను ఉడికించి మిక్సీలోవేసి గుజ్జు తీసి ఉంచుకోవాలి. పాలు మరిగించి చల్లారిన తరువాత అందులో పళ్ళగుజ్జు, క్రీమ్, పంచదార, ఎసెన్స్ వేసి బాగా కలిపి ఎయిర్‌టైట్ కంటైనర్‌లో పోసి డీప్ ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. బాగా గట్టిపడ్డాక కప్పులో వేసి సర్వ్ చెయ్యండి. సర్వ్ చేసే ముందు కొద్దిగా చెర్రీ ముక్కలు డ్రైఫ్రూట్స్ ముక్కలు వేసి అలంకరించి సర్వ్ చెయ్యండి.

వెనీల్లా, ద్రాక్ష జ్యూస్

కావలసిన పదార్థములు

ద్రాక్ష(పచ్చివి)	:	6కప్పులు
పంచదార	:	3చెంచాలు
వెనీలా ఐస్‌క్రీం	:	3కప్పులు
ఐస్‌క్యూబ్	:	1 కప్పు

తయారుచేయు విధానం

పైన తీసుకున్న అన్నింటిని మిక్సీలో వేసి గ్రైండ్ చెయ్యాలి. తరువాత గ్లాసుల్లో పోసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.,

క్రీమ్ కోకో చాక్లెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

పంచదార	:	250 గ్రా
కోకోపౌడర్	:	10 గ్రా
క్రీము	:	1లీటరు
బియ్యంపిండి	:	1కిలో

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా బియ్యంపిండిని వేడినీళ్ళలో పోసి గట్టిగా ముద్దలాగా కలపాలి. తరువాత ఆ పిండి ముద్దని క్రీము, కోకోపౌడర్, పంచదార పౌడర్ అన్నింటినీ కలిపి మిక్సీలో వేసుకుని మెత్తగా చేసుకోవాలి. ఈ మిశ్రమంని పళ్ళెంలో పోసి ముప్పావు అంగుళం మందం ఉండేట్లుగా సమానంగా తట్టాలి. కొద్దిగా ఆరిన తరువాత చాకుతో చిన్న చిన్న ముక్కలుగా చదరపు ఆకారపు బిళ్ళల్ని కోసుకోవాలి. బాగా ఆరనిచ్చి రంగుకాగితంలో చుట్టితే కోకో చాక్లెట్లు తయారైనట్లే. ఈ చాక్లెట్లు రుచితో పాటు పుష్టికరమైన ఆహారం.

ఎగ్‌తో స్పాంజ్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	1కప్పు
కోడిగుడ్లు	:	నాలుగు
పంచదార	:	1కప్పు
నీళ్ళు	:	1/4 కప్పు
క్రీమ్ ఆఫ్ టార్ టార్	:	1/2కప్పు
బేకింగ్ పౌడర్	:	1/4 చెంచా
ఉప్పు	:	చిటికెడు,
వెన్న	:	1/2 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మైదా, ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడరు కలిపి జల్లించి ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో వెన్న, పంచదార కలిపి పేస్టులా చెయ్యాలి. ఒక గిన్నెలో గుడ్లు కొట్టి వేసి ఎగ్ బీటర్‌తో బాగా గిలకొట్టాలి. దీన్ని వెన్న మిశ్రమంలో కొద్ది కొద్దిగా పోస్తూ బాగా కలిపి దీనికి వెనీలా ఎసెన్స్ కూడా చేర్చి బాగా కలియబెట్టాలి. ఇప్పుడు దీంట్లో జల్లించిన మైదా వేసి కలిపాలి. మరీ గట్టిగా కాకుండా కాస్త పలుచగా ఉండాలి. కావాలంటే కొద్దిగా పాలు పోయాలి. కేక్ పాత్రలో నెయ్యి, రాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి 40 నిమషాలు 38 డిగ్రీల ఫారెన్‌హీట్‌లో బేక్ చేయాలి. తయారయిన తర్వాత చల్లారనిచ్చి కావలసిన షేప్‌లో ముక్కలు కోసుకోవచ్చు.

బొప్పాయి జామ్

కావలసిన పదార్థములు

బొప్పాయి పండు	:	1/2 కిలో
పంచదార	:	1కిలో
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	1/2 చెంచా
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

బొప్పాయికి చెక్కుతీసి గింజలు తీసి తురిమి ఉంచి దాన్ని బాండీలో పోసి సన్నని మంట మీద మూతపెట్టి ఉడికించాలి. నీరు వచ్చి మెత్తగా ఉడికిన తర్వాత పంచదార పోసి మూతపెట్టి ఉడికించాలి. 5 నిమిషాల తర్వాత మూత తీసి మాడకుండా అట్లకాడతో కలుపుతూ జామ్‌ను ఉడికించి ముద్దగా అయిన తర్వాత సిట్రిక్ యాసిడ్, ప్రిజర్వేటివ్ వేసి బాటిల్‌లో పోసి చల్లార్చాలి.

ఇదే విధంగా పైనాపిల్ చేసుకోవచ్చు.

కోకోనట్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

కొబ్బరికోరు	:	150 గ్రాములు
వెన్న	:	3/4 కప్పు

మైదా	:	2 కప్పులు
ఛెర్రీస్	:	1కప్పు
తినే సోడా	:	1/2 కప్పు
పంచదార	:	తగినంత
పాలు	:	1/2 కప్పు
పసుపురంగు	:	1/2 చెంచా
వెనీలా ఎసెన్సు	:	1 చెంచా
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	1/2 డబ్బా

తయారుచేయు విధానం :

మిఠాయిరంగు, ఎసెన్స్, కండెన్స్ మిల్క్, పాలు, వెన్న కరిగించినది మొత్తం బాగా కలిపి గిలకొట్టుకోవాలి. మైదా జల్లించి దానికి బేకింగ్ పౌడర్, పంచదార, 50 గ్రాముల కొబ్బరితురుము, సోడా కలిపి ఈ మిశ్రమాన్ని పాలల్లో కలపాలి. దీనికి ఛెర్రీస్, రంగు, కలిపి బేక్ పెట్టెలో పోసి బేక్ చేసి చల్లారిన తర్వాత పైన జామ్ రాసి మిగిలిన కొబ్బరిని వేపి దానిమీద చల్లాలి.

కర్బూజ్ జ్యూస్

కావలసిన పదార్థములు

పండిన కర్బూజా ముక్కలు	:	2 కప్పులు
పాలు	:	1 కప్పు
క్రీం	:	2 చెంచాలు
పంచదార	:	1/4కప్పు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బాగా పండిన కర్బూజ్ ముక్కలు తీసుకోవాలి. పాలుకాచి చల్లార్చి ఫ్రిజ్‌లో చల్లబడనివ్వాలి. సర్వ్ చేసే ముందు జ్యూసర్‌లో కర్బూజా ముక్కలు, పాలు, పంచదార, ఐస్‌క్యూబ్స్ అరకప్పు వేసి మెత్తగా జ్యూస్ చేసుకోవాలి. ఆ జ్యూస్ నురగగా వచ్చిన తరువాత గ్లాసుల్లో పోసి పైన క్రీం వేసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి. ఈ జ్యూస్ వేసివిలో మాత్రమే తయారుచేసుకోగం. అప్పుడు మాత్రమే కర్బూజా పండు మనకి దొరుకుతుంది. ఇలా జ్యూస్ లాగా కాకుండా కర్బూజా పండును చెక్కు తీసి సన్నగా

ముక్కలు కట్ చేసి వాటి మీద సరిపడ పంచదార చల్లి ఫ్రిజ్‌లో ఒక గంటపాటు వుంచాలి. తరువాత తీసి బౌల్స్‌లో పెట్టి ఫోర్క్‌తో సర్వ్ చెయ్యాలి. తీపిగా, చల్లగా వుండే ఇవి పిల్లలు బాగా ఇష్టపడతారు.

మామిడితో స్క్వాష్

కావలసిన పదార్థములు

తియ్యటి మామిడి పండ్ల గుజ్జు	:	4 కప్పులు
పంచదార	:	1కిలో
నీరు	:	7కప్పులు
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	20గ్రా
పోటాషియం మెటాబై సల్ఫేట్	:	3/4 చెంచా

తయారుచేయువిధానం

ముందుగా మామిడి పండ్లగుజ్జును పీచులేకుండా ఉండేలా వడకట్టి ఉంచాలి. ఒక మందపాటి గిన్నెలో పంచదార, నీరు, మామిడిగుజ్జు వేసి బాగా కలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి ఉడికించాలి. చిక్కగా అయిన తరువాత దించాలి. పొటాషియం మోటా బైసల్ఫేట్‌ను కొంచెం వేడి నీళ్ళలో వేసి కలిపి ఆ నీటిని గుజ్జులో కలపాలి. మళ్ళీ గుజ్జును కొంచెం పల్చగా చేసి పొయ్యిమీద పెట్టి మరో అయిదు నిమిషాలు ఉడికించాలి. తరువాత దించి బాగా చల్లార్చాలి. చల్లారిన స్క్వాష్‌ను బాగా పొడిగా ఉన్న సీసాల్లో పోసి వాడుకోవాలి. ముప్పావుగ్లాసు నీటిలో మామిడి స్క్వాష్ పావుగ్లాసు, ఐస్‌క్యూబ్ జ్యూసర్‌లో వేసి తీసి గ్లాసులో పోసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి. లేదా ఒక చెంచాతో బాగా కలిపి సర్వ్ చేయాలి. స్క్వాష్‌ను ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి నిల్వ చేసుకోవాలి.

బాదం మిల్క్

కావలసిన పదార్థములు

బాదంపప్పు	:	10
పంచదార:		తీపికి సరిపడా
పాలు	:	2 గ్లాసులు
యాలకులపొడి	:	1/4 చెంచా
రోజ్‌వాటర్	:	20 చుక్కలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బాదంపప్పును కొద్దిగా పాలలో ఒక రాత్రంతా నానపెట్టి వుంచాలి. మరుసటి రోజు వాటి పైన పొట్టు తీసి చాలా సన్నని పీసెస్‌గా కట్ చేసి ఉంచాలి లేదా మిక్సీలో వేసి బరగ్గా చేయాలి. గిన్నెలో పాలు, పంచదార, బాదంపప్పు ముక్కలు వేసి కాగపెట్టాలి. పాలు చిక్కబడిన తరువాత యాలకులపొడి వేసి కలిపి దించి చల్లార్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. సర్వ్ చేసే ముందు గ్లాసులో ఐస్‌ముక్కలు వేసి పైన బాదం మిల్క్ పోసి రోజ్‌వాటర్ చల్లి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి..

అచి ఫ్రూటీ జ్యూస్

కావలసిన పదార్థములు

అచిపండ్లు : 1/4కిలో
పంచదార: 1/4 కప్పు
చల్లటి నీళ్ళు : 1/2 గ్లాసు
నిమ్మరసం : 1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా అచిపండ్లు తోలు తీసి వాటి మధ్యలో ఉన్న విత్తనాలను కూడా తీసి వేయాలి. ఈ గుజ్జును జ్యూసర్‌లో వేసి పంచదార, నీళ్ళు, నిమ్మరసం, జత చేసి జ్యూసర్ ఆన్ చేసి 2 నిమిషాలు ఉంచాలి. తరువాత ఈ జ్యూస్‌ను గ్లాసుల్లో పోసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి. ఈ అచి పండ్లు ఎక్కువగా కొండ ప్రాంతాలలో దొరుకుతాయి. వీటి ఖరీదు కూడా కాస్త ఎక్కువే.

బాదం కేక్

కావలసిన పదార్థములు

బాదంపప్పు : 150 గ్రాములు
మైదా : 2 కప్పులు
పాలు : 2 కప్పులు
వెన్న : 1/2 కప్పు
పసుపు రంగు,

అల్మండ్ ఎసెన్స్	:	1/2 చెంచా
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	4 చెంచాలు
సోడా బై కార్బొనేట్	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	1/2 చెంచా
నిమ్మ ఎసెన్స్	:	1 చెంచా
బేకింగ్ పౌడర్	:	2 చెంచాలు
ఐసింగ్ షుగర్	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

కండెన్స్‌డ్ మిల్క్ ఎసెన్స్‌లు, పసుపురంగు, కరిగించి వెన్న వేసి బాగా గిలకొట్టాలి. వీటికి మైదా, బేకింగ్ పౌడర్, ఉప్పు, సోడా, బాదంపప్పు ముక్కలు వేసి బాగా కలిపి కేక్ ఓవెన్‌కి నెయ్యి రాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి వేడి చేసి చల్లారిన తర్వాత కేక్‌ను ఐసింగ్ షుగర్ చల్లి సర్వ్ చెయ్యాలి.

కోల్డ్ కాఫీ

కావలసిన పదార్ధములు

చిక్కటి పాలు	:	3 కప్పులు
ఇన్‌స్టండ్ కాఫీ పొడి	:	1 చెంచా
మీగడ	:	3/4 కప్పు
పంచదార	:	6 చెంచాలు
నీరు	:	3/4 కప్పు
ఐస్‌క్యూబ్స్	:	9 లేక 10

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పాలు కాచి చల్లార్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి ఉంచాలి. మీగడపైకి కట్టి వుంటుంది. ఈ మీగడతో ఉన్న పాలు, పంచదార, కాఫీపొడిని బాగా కలిపి జ్యూసర్‌లో వేసి ఆన్ చెయ్యాలి. నురగగా వచ్చేంత వరకు ఉంచి ఆఫ్ చెయ్యాలి. మీగడ ఇష్టపడేవారు 3/4 కప్పు మీగడ కూడా జ్యూసర్‌లో వేసుకోవాలి. ఈ కోల్డ్ కాఫీని కప్పుల్లో మూడు లేదా రెండు ఐస్‌క్యూబ్స్ వేసి చల్లగా సర్వ్ చెయ్యాలి.

పిజ్జా బన్స్

సాయంకాలం టిఫిన్‌కి, ఆహ్లాదంగా ఉంటాయి. ఈ పిజ్జా బన్స్, యాభై, అరవై ఇచ్చి రెస్టారెంట్స్‌లో ఆర్డర్ ఇచ్చి తీసుకోవటమే కాదు, స్వయంగా చేసి వడ్డించండి. మీ పాక కళా నైపుణ్యానికి అందరూ ఆశ్చర్యచకితులవ్వాల్సిందే.

కావలసిన పదార్థములు :

పిజ్జా బన్స్	:	4
టొమోటోలు	:	300గ్రాములు
మష్రూమ్ పనీర్	:	200గ్రాములు
చీజ్	:	100గ్రాములు
వెల్లుల్లి	:	50 గ్రాములు
కొత్తిమీర	:	2 కట్టలు
నెయ్యి	:	100 గ్రాములు
ఆయిల్	:	100గ్రాములు
క్యాప్సికమ్ (బెంగుళూర్ మిరపకాయలు)		200 గ్రాములు
ఉల్లిపాయలు	:	100 గ్రాములు
ఉప్పు	:	తగినంత
మిరియాలపొడి	:	1 టీ స్పూన్

మీ ఫ్రెండ్స్‌కి, మీ కుటుంబానికి సరిపోయే ఈ పిజ్జా తయారీ విధానం చూద్దాం. మీ వరకే అయితే పైన అన్నీ సగం తీసుకొని చేయండి.

తయారుచేయు విధానం

సన్నగా తరిగిన ఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లి, ముక్కలు వేయించండి. అందులోనే బెంగుళూర్ మిరపకాయ వేసి తురిమిన పన్నీరు వేసి ఉడికించండి. ఆపై 1/4 కప్పు టొమాటో ప్యూరీ (టొమోటోలను క్రింద భాగంలో రెండు గాట్లు, పెట్టి మరిగించండి. చల్లని నీటిలో వేసి టొమోటో పై పొరని తీసి కోసి సిద్ధం చేసుకోండి) వేయండి. ఆపై మిరియాల పొడి, ఉప్పు, కొత్తిమీర చల్లి ఉడికించండి. అదే పిజ్జా కూర.....

పిజ్జా బన్స్ తీసుకొని వెన్న రాయండి. వాటిపై పిజ్జా కూర పూసి, దానిపైన అందంగా చక్రల్లాగా కట్ చేసిన టొమోటాలను బెంగుళూర్ మిరపకాయలను అమర్చండి. దానిపై చీజ్ ముక్కని తురిమి దాన్ని పిజ్జా ఓవెన్‌లో ఉంచండి. (5 నిమిషాలు / 6 నిమిషాలు) మీ ఇంట్లో ఓవెన్ లేకపోతే ఓ గిన్నె తీసుకోండి. అందులో పిజ్జా, బన్స్ పెట్టి, పైన మూతపెట్టి ఆపైన వేడి వేడి నిప్పులు పోయండి. ఇక పైనున్న చీజ్ కరిగి పిజ్జాకి పడుతుంది. పది నిమిషాలాగి చూడండి కమ్మటి, చక్కటి పిజ్జా రెడీ ....!

నిమ్మషరబత్

కావలసిన పదార్థములు

నిమ్మరసం	:	2 గ్లాసులు
పంచదార	:	4 గ్లాసులు
నీరు	:	1గ్లాసు
పొటాషియం మెటా బైసల్ఫేట్		1/2 చెంచా
సిట్రిక్‌యాసిడ్	:	2 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పెద్దవి, పండుగా ఉన్న నిమ్మకాయలు తీసుకుని రసం తీసుకోవాలి. ఈరసంను పల్చటి క్లాత్‌లో వడగట్టాలి. ముందుగా ఒక గిన్నెలో పంచదార, నీరు పోసి బాగాకలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి ఉడికించాలి. రసం ఉడికి తీసి పాకం వచ్చేంత వరకు ఉంచాలి. పాకం వచ్చిన తరువాత వడగట్టిన నిమ్మరసం, ఉప్పువేసి అరనిమిషం కలిపి దించాలి. ఈపాకంను బాగా చల్లారనివ్వాలి. ఇష్టమైతే కొద్దిగా కలర్, వేడిగా వున్నపుడు కలుపుకోవాలి. సువాసన కోసం బాగా నూరి జల్లించిన యాలకులపొడి లేదా స్పెన్సర్ ఎసెన్సు సరిపడ వేసి కలపాలి. బాగా చల్లారిన తరువాత పొడిగా ఉన్న సీసాల్లో పోసి నిల్వ వుంచుకోవాలి. 1 గ్లాసు ఐస్ వాటర్‌లో 3 చెంచాల రసం, ఒక ఐస్‌క్యూబ్‌వేసి బాగా కలిపి కూల్‌గా సర్వ్ చేయ్యాలి.

రాగి జావ

కావలసిన పదార్థములు

వేపిన రాగులు	:	150 గ్రా
వేపిన పెసరపప్పు	:	40గ్రా

వేపి పొట్టు తీసిన వేరుశనగలు:		20గ్రా
వేపిన నువ్వులు	:	10 గ్రా
బెల్లం	:	60 గ్రా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా రాగులను ఒక రోజు రాత్రి పూట నీటిలో నానబెట్టాలి. ఉదయం వాటిని కడిగి నీరంతా వొంపి వాటిని తడిగుడ్డలో వేసి ఉంచాలి. ఇలా చేయడం వల్ల నానిన రాగులు మొలకెత్తుతాయి. తరువాత రాగులను పేపర్ లేదా పళ్ళెంలో పలుచగా పరచి ఎండబెట్టాలి. ఎండబెట్టిన రాగులను ఖాళీ బాండీలో సన్నని మంటమీద చక్కటి కమ్మనివాసన వచ్చేంత వరకు వేపాలి. వేగిన వీటిని చల్లార్చి మొత్తగా పిండి తయారు చేసుకోవాలి. తరువాత వేపిన పెసరపప్పు, వేరుశనగలు, నువ్వులను కూడా విడి విడిగా మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. వీటిని అన్నింటిని రాగుల పిండికి జత చేసి బాగా కలిపి శుభ్రంగా కడిగి బాగా ఆరిన డబ్బాలో పోసి నిల్వ ఉంచుకోవాలి. రెండు గ్లాసుల నీటిని ఉడుకురానిచ్చి 2 చెంచాల రాగుల పిండిని జావగా చేసి జత చేయాలి. దానికి బెల్లం తురుము రెండు చెంచాలు వేసి జావగా అవగానే దించి చల్లార్చి సర్వ్ చేయాలి.

కోకోనట్ జ్యూస్

కావలసినవి పదార్థములు

కొబ్బరిబోండాలు	:	2
పంచదార పొడి	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా కొబ్బరి బోండాలకి రంధ్రం చేసి నీటిని వంచి ఒక గిన్నెలో పోసి ఆ గిన్నె ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. కొబ్బరి బోండాంలో ఉన్న లేత కొబ్బరిని తీసి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా గ్రైండ్ చెయ్యాలి. ఒక గ్లాసు చల్లటి కొబ్బరి నీరు, మిక్సీ చేసిన పేస్ట్ పంచదార పొడి వేసి కలిపి కూల్‌గా సర్వ్ చేయాలి. ఈ డ్రింక్ ఎండాకాలంలో చేసుకుంటే బాగుంటుంది. పిల్లలకి, పెద్దలకి ఆరోగ్యకరమైన నాచురల్ డ్రింక్ ఇది.

ఆల్ సీజన్ కీర సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

కీరదోస	:	1
పుదీనాఆకులు	:	1/2 కప్పు
తులసి ఆకులు	:	1/4 కప్పు
నిమ్మరసం	:	3 చెంచాలు
ఆమ్‌చూర్‌పొడి	:	చిటికెడు
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
ఎండుమిర్చి	:	1

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా కీరదోస చెక్కు తీసి సన్నని చక్రాల్లాగా ముక్కలు కట్ చేయాలి. ఎండుమిర్చి చాలా సన్నగా కట్ చేసి ఉంచాలి. నిమ్మకాయ పిండి రసం తీసి ఉంచాలి. పుదీనా, తులసి ఆకులను శుభ్రంగా కడిగా సన్నగా కట్‌చేసి ఉంచాలి. ఒక బౌల్‌లో కీర, పుదీనా, తులసి, ఎండుమిర్చి వేసి కలపాలి. తరువాత వీటికి ఉప్పు, ఆమ్‌చూర్‌పొడి, మిరియాలపొడి, నిమ్మరసం జతచేసి ముక్కలకి బాగా పట్టించాలి. సలాడ్ ప్లేట్‌లో ఈ మిశ్రమాన్ని పెట్టి సర్వ్ చెయ్యాలి.

టమాటా షర్బత్

కావలసిన పదార్థములు

టమాటా రసం	:	1గ్లాసు
పంచదార	:	1గ్లాసు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా టమాటాలను కడిగి వాటిని జ్యూసర్‌లో వేసి రసం చేసుకోవాలి.ఆ రసాన్ని పల్చటి గుడ్డలో వేసి వడకట్టాలి. ఒక గిన్నెలో పంచదార, అరగ్లాసు నీరు పోసి కలుపుతూ ఉడికించాలి.పంచదార కరిగి తీగ పాకం వచ్చేంత వరకు ఉడికించాలి. తీగపాకం వచ్చిన తరువాత వడగట్టిన టమాటా రసం పోసి కలబెట్టి ఒక నిమిషం ఉడికించి దించాలి.చల్లారిన టమాటా రసం పొడిగా వున్న

సీసాలో పోసి భద్రపరచాలి. సర్వ్ చేసేటప్పుడు 1 గ్లాసు చల్లటి నీటిలో 2 చెంచాల షర్బత్,2 ఐస్ క్యూబ్స్ వేసి బాగా కలిపి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

స్ట్రాబెర్రీ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థములు

స్ట్రాబెర్రీస్	:	1 చిన్నటిన్
పాలు	:	1 గ్లాసు
మ్యూరీ బిస్కెట్	:	12
క్రీం	:	2 కప్పులు
కస్టర్డ్ పౌడర్	:	5 చెంచాలు
పంచదార	:	1 కప్పు
స్ట్రాబెర్రీ జెల్లీ	:	1 ప్యాకెట్
వెనిల్లా ఎసెన్సు	:	1 చెంచా
పంచదార పొడి	:	3 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా బౌల్‌లో పాలు పోయాలి. దాంట్లో కస్టర్డ్ పౌడర్, పంచదార వేసి మిశ్రమం తయారు చేసుకోవాలి. దానికి వెనిల్లా ఎసెన్సు కూడా కలిపి బాగా చల్లార్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లబరచాలి. స్ట్రాబెర్రీస్ సన్నగా కట్‌చేసి ఉంచుకోవాలి. ప్యాకెట్‌మీద ఇన్‌స్ట్రక్షన్ ప్రకారం జెల్లీ తయారుచేసుకోవాలి. క్రీం, పంచదార కలిపి బాగా గిలకొట్టాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని కస్టర్డ్ మిశ్రమంలో కలిపి వుంచాలి. ఒక ట్రాన్సపరెంట్ బౌల్ తీసుకుని ముందు కస్టర్ మిశ్రమాన్ని సగం పోయాలి. దాని మీద సగం జెల్లీ పోయాలి. బిస్కెట్‌ను టిన్‌లో వున్న రసంలో ముంచి తీయాలి. వాటిని బౌల్‌లోని జెల్లీ మీద పరచాలి. వాటి మీద స్ట్రాబెర్రీ పీసెస్‌ను వేయాలి.

దానిమీద కస్టర్డ్ మిశ్రమం పోయాలి. పైన గిలకొట్టిన క్రీం వేసి దాని మీద స్ట్రాబెర్రీస్ పీసెస్ వేసి సర్వ్ చేసేంతవరకు ఫ్రిజ్‌లో వుంచి సర్వ్ చెయ్యాలి.

స్వీట్ మైదా బిస్కెట్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	100గ్రాములు
నెయ్యి	:	250 గ్రాములు
పంచదార	:	300గ్రాములు
పెరుగు	:	100గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

మైదాని శుభ్రపరచి పెరుగుపోసి బాగా కలపాలి. కొంచెం నెయ్యి కూడా వేసి పూరీపిండి కన్నా గట్టిగా కలపాలి. ఒక గంట నానపెట్టి తర్వాత బాగా మర్దించి పిండిని ఉండలుగా చేసి 7 నుంచి 8 వరకు మడతలు వేస్తూ చపాతీల్లా వత్తాలి. చేసేటప్పుడు మడత మడతకి మధ్య వేలితో సమంగా నెయ్యి రాయాలి. తయారైన చపాతీలను మనకి కావలసిన సైజులో ఏదైనా రౌండ్‌గా ఉన్న మూతతో చపాతీ మీద పెట్టి కట్ చేయాలి. అలా మొత్తం కట్ చేసి నెయ్యిని బాండీలో పోసి కాగిన తరువాత ఈ కట్‌చేసిన ముక్కలను వేసి ఎర్రగా అయిన తరువాత తీయాలి. ఈ గిన్నెలో పంచదార, కొద్దిగా నీరు పోసి ముదురు పాకం వచ్చిన తరువాత గరిటతో తీసికొని వేపిన వాటి మీద పోయాలి. చల్లారిన తరువాత తింటే చాలా రుచిగా ఉంటాయి.

జామ్‌పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	350గ్రా
పంచదార పొడి	:	100గ్రా
బటర్	:	100గ్రా
పంచదార	:	3 చెంచాలు
కార్న్‌ఫ్లోర్	:	1 1/2 చెంచా
బేకింగ్ పౌడర్	:	2 చెంచాలు
జామ్	:	6 చెంచాలు
ఎగ్స్	:	2
నీరు	:	300 మి.లీ

తయారుచేయు విధానం

ఎగ్స్ పగలగొట్టి బౌల్‌లో మిశ్రమం వేసి దాన్ని ఫోర్క్‌తో బాగా బీట్ చెయ్యాలి. ఒక గ్రీజ్డ్ టిన్ను తీసుకుని అడుగు భాగం 3 చెంచాల జామ్‌తో సమానంగా వ్రాయాలి. ఒక బేసిన్ తీసుకుని దాంట్లో జల్లించిన మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ పోయాలి. ఎగ్స్ మిశ్రమంకి పంచదార పొడి, బటర్ జతచేసి బాగా మిక్స్ చేయాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని మైదాపిండిలో పోసి బాగా కలిపి ముద్దగా చేసుకోవాలి. ఈ ముద్దని టిన్‌లో జామ్ మీద పరచి ఫాయిల్‌తో కవర్‌చేసి బేక్ చెయ్యాలి. లేదా ఆవిరి మీద 2 గంటల పాటు సన్నని మంటమీద ఉడికించాలి.

నువ్వుల బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

నువ్వు పప్పు	:	1/4 కేజి
బియ్యంపిండి	:	100గ్రా॥
బెల్లము	:	అరకిలో
కేజి మైదా	:	100 గ్రాములు
డాల్డ లేదా నెయ్యి	:	పావుకేజి

తయారుచేయు విధానం

మొదట నువ్వుపప్పును శుభ్రపరచి వేయించాలి. బెల్లాన్ని తరిగి గిన్నెలో పోసి కొంచెం నీరు పోసి తీగపాకం రానివ్వాలి. వచ్చిన తరువాత మైదాపిండి, నువ్వుపప్పు, బియ్యంపిండి పోసి ఉండలు కట్టకుండా బాగా కలపాలి. తరువాత చిన్న ఉండలుగా చేసికొని ఉంచాలి. బాండీలో నెయ్యి లేదా డాల్డాని పోసి కాగనిచ్చి ఈ ఉండలను బిళ్ళలుగా వత్తి నెయ్యిలో వేసి ఎర్రగా వేపి నిల్వ చెయ్యటమే. గాలి దూరటానికి అవకాశం లేని డబ్బాల్లో బ్లాటింగ్ పేపర్ వేసి అందులో నిల్వ వుంచండి. బిస్కెట్స్ కరకరలాడుతూ వుంటాయి.

నట్టి ఐస్‌క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

పాలు	:	5 కప్పులు
బాదంపప్పులు	:	1 స్పూన్

యాలకులపొడి	:	అరస్పూన్
పంచదార	:	1/2 కప్పు
చిరంజి పప్పులు	:	1 స్పూన్
ఉప్పు	:	చిటికెడు
క్రీము	:	3 స్పూన్లు
కేసరిగుళికలు	:	1 స్పూన్
రోజ్‌వాటర్	:	1 స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

గిన్నెలో పాలుపోసి స్టవ్‌మీద పెట్టి సగం అయ్యే వరకూ మరగనివ్వాలి. రోజ్‌వాటర్‌లో కేసరిగుళికలు నానబెట్టాలి. పాలు మరిగాక తీసి యాలకులపొడి, చిరంజిపప్పులు, బాదంపప్పులు, ఉప్పు, పంచదార, క్రీం, కేసరిగుళికలు అన్నీ వేసి బాగా కలపాలి. తర్వాత గిలక్కొట్టి ఈ మిశ్రమాన్ని ఐస్‌క్రీమ్‌ట్రేలో పోసి ఫ్రీజర్‌లో పెట్టి గట్టిపడ్డాక తీసి మళ్ళీ గిలక్కొట్టి ఫ్రీజర్‌లో ఉంచి గట్టి పడ్డాక సర్వ్ చేయాలి.

మిక్స్‌డ్ జామ్

కావలసిన పదార్థములు

మామిడికాయ	:	ఒకటి
ఆపిల్	:	ఒకటి
అరటిపండు	:	ఒకటి
పంచదార	:	తగినంత
జామపండు	:	ఒకటి
టమోటాలు	:	రెండు
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయువిధానం

చెక్కుతీయవలసిన వాటికి చెక్కు తీసి అన్నింటిని ముక్కలు కోసి మునిగేంత వరకు నీరు పోసి ఉడికించి నీటిని వార్చి మెత్తగా గుజ్జు చేయాలి. ఆ గుజ్జుకి సరిపడ పంచదార పోసి సన్నని మంటమీద ఉడికించి సిట్రిక్ ఆసిడ్1/2 చెంచా వేసి చిక్కగా అయి జామ్ తయారయిన తర్వాత పొడి సీసాలో పోసి చల్లార్చి మూతపెట్టాలి.

బొప్పాయి, అరటికాయ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థములు

బొప్పాయి	:	2కప్పుల ముక్కలు
అరటిపండ్లు	:	రెండు
చైనా గ్రాస్	:	10 గ్రాములు
పంచదార	:	2 కప్పులు
స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్స్	:	4 చెంచాలు
నీళ్ళు	:	8 కప్పులు
పీచెస్	:	రెండు
ఎరుపురంగు	:	చిటికెడు
పాలమీగడ	:	2కప్పులు
నిమ్మరసం	:	2 చెంచాలు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	1/2 చెంచాలు
ఛెర్రీస్	:	తగినన్ని

తయారుచేయు విధానం :

నీళ్ళలో చైనాగ్రాస్ గంటసేపు నాననివ్వాలి. పండ్లు సన్నగా కట్ చేసి ఉంచాలి. నీరు మరిగించి దాంట్లో చైనాగ్రాస్ వేసి కరగనిచ్చి పొయ్యి మీద నుంచి దింపి ఒక కప్పు పంచదార, స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్సు,ఎరుపురంగు వేసి కలపాలి. వెడల్పాటి బౌల్‌లో టిన్‌లోంచి పీసెస్, ఛెర్రీస్ పెట్టి వాటిమీద చైనాగ్రాస్ పోసి ఉంచాలి. మీగడలో మిగతా పంచదార, వెనీలా ఎసెన్స్, కట్ చేసిన పండ్ల ముక్కలు వేసి గిలకొట్టి వీటిని బౌల్‌లోని పీచెస్ మీద పోసి కొంచెం సేపు ఫ్రిజ్‌లో వుంచి చల్లగా అయిన తర్వాత సర్వ్ చేయాలి. మనుషులను బట్టి పదార్థాలను తగ్గించి చేసుకోవాలి.

పనస జామ్

కావలసిన పదార్థములు

పనసపండు గుజ్జు	:	1/2 కిలో
పంచదార	:	500 గ్రాములు
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	1/2 చెంచా
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

పనసపండు చిన్న ముక్కలు చేసి తగినంత నీరు పోసి మెత్తగా ఉడికించి దీనికి పంచదార, సిట్రిక్ ఆసిడ్ వేసి బాగా కల తిప్పుతూ ఉండాలి. మెత్తగా జామ్ తయారయిన తర్వాత పొడి సీసాలో పోసి చల్లార్చిన తర్వాత మూతపెట్టాలి.

మేంగో ఐస్‌క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

మామిడిపండ్లు	:	4
నిమ్మరసం	:	2 చెంచాలు
పంచదార	:	10 చెంచాలు
పాలు	:	2 లీటర్లు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మామిడి జ్యూస్ తయారుచేసి పంచదార, నిమ్మరసం కలిపి వుంచాలి. పాలు సగం అయ్యేంతవరకు మరగబెట్టి చల్లారినాక మాంగోజ్యూస్‌లోకలిపి ఫ్రిజ్‌లో వుంచాలి. గట్టిపడిన తర్వాత ఫోర్క్‌తో కలిపి మరలా ఫ్రిజ్‌లో వుంచి అవసరమయినపుడు సర్వ్ చెయ్యాలి.

ఆల్‌బకరా షర్బత్

కావలసిన పదార్థములు

ఆల్‌బకరా పండ్లు	:	పావుకిలో
పంచదార	:	1/4కిలో
రోజ్‌వాటర్	:	సరిపడ
నీరు	:	6 కప్పులు

తయారుచేయు విధానం

ముందు రోజు రాత్రి ఆల్‌బకరాలను శుభ్రం చేసి నీటిలో నానబెట్టాలి. మరుసటిరోజు పండ్లను నానబెట్టిన నీటిలో వేసి పొయ్యి మీద పెట్టి ఉడికించాలి. గుజ్జు బాగా మెత్తగా ఉడికిన తరువాత నీరంతా వార్చి ఆ గుజ్జులో పంచదార కలిపి బాగా కలబెట్టాలి.పంచదార కరిగిన తరువాత చల్లార్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి వుంచాలి.సర్వ్

చేసే ముందు గ్లాసు నీటిలో 3 చెంచా ఆల్‌బకరా మిశ్రమం వేసి కలిపి పోసి పైన రోజ్ వాటర్ చల్లి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

కోకోనట్ కారన్‌ప్లేక్ కుకీస్

కావలసిన పదార్థములు

కారన్‌ప్లేక్	:	రెండు కప్పులు
బాదంపప్పు	:	అరకప్పు
కొబ్బరికోరు	:	ఒక కప్పు
గుడ్లు	:	రెండు
పంచదార పొడి	:	ఒక కప్పు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	అర స్పూను.

తయారుచేయు విధానం :

గుడ్డులోని తెల్లసొన మాత్రమే తీసుకొని బాగా నురగవచ్చేలా బీట్ చేయాలి. పైన చెప్పినవన్నీ కలిపి ఆ మిశ్రమాన్ని ఎగ్ షేక్‌లో కలిపి ఆ మిశ్రమంతో చిన్న బిస్కెట్స్ చేసి బేకింగ్ ట్రేలో నెయ్యి వ్రాసి వాటిని పెట్టి బేక్ చెయ్యాలి.

బటర్ స్కాచ్ ఐస్‌క్రీం

కావలసిన పదార్థములు

పాలు	:	1 లీటరు
మిల్క్ పౌడర్	:	80గ్రా
పంచదార	:	180గ్రా
క్రీం	:	1 కప్పు
బటర్	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా పాలు, మిల్క్ పౌడర్, పంచదార, క్రీం ఒక మందపాటి గిన్నెలో వేసి సన్నని మంట మీద గరిటతో కలుపుతూ ఉడికించాలి. చిక్కగా అయిన తరువాత పొయ్యి మీద నుంచి దించి ఆరనిచ్చి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి చల్లబరచాలి. 150గ్రా పంచదారని గిన్నెలోవేసి కొంచెం నీరు పోసి పొయ్యి మీద పెట్టి సన్నమంట మీద ఉడికించాలి. పాకం వచ్చి ఉండకడుతున్నప్పుడు దానిలో బటర్ వేసి బాగా కలపాలి. తరువాత

ఫ్రిజ్‌లో పెట్టిన పాల మిశ్రమాన్ని పోసి ఉడుకు రానివ్వాలి. దించి ఆరనిచ్చి ఫ్రీజర్‌లో పెట్టాలి. గంట తరువాత తీసి బీట్ చేసి మళ్ళీ ఫ్రీజర్‌లో పెట్టాలి. గట్టి పడిన తరువాత స్పూన్‌తో తీసి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

వెనిల్లా స్వీటు బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	1/4 కేజి
పంచదార	:	1/4 కేజి
బేకింగ్ పౌడర్	:	అర స్పూను
నెయ్యి	:	1/4 కేజి
వెనీల్లా ఎసెన్స్	:	1 స్పూను,
జీడిపప్పు	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

పంచదార గిన్నెలో పోసి వేడి చేసి నెయ్యి పోసి బాగా కలిపి దీనికి ఎసెన్సు, మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ వేసి మెత్తగా అయ్యేటట్లు కలపాలి. చిన్న చిన్న ఉండలుగా చేసుకొని మందంగా నొక్కి వెడల్పు చేసి ఉంచాలి. వాటి మీద సన్నగా కట్ చేసిన జీడిపప్పు వేసి అది ఓవెన్ పెట్టి అరగంట బేక్ చెయ్యాలి.

కోకో ఆల్మండ్ బిస్కెట్

కావలసిన పదార్థములు

కోకో	:	మూడు చెంచాలు
బాదంపప్పు	:	అర కప్పు
మైదా	:	ఒక కప్పు
వెనీలా ఎసెన్స్	:	అర చెంచా
పంచదార పొడి	:	ఒక కప్పు
పాలు	:	పావు కప్పు
తినేసోడా	:	అర చెంచా
ఉప్పు	:	అర చెంచా
వెన్న	:	100గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

వెన్న, పంచదార, కలిపి గిలకొట్టి ఉంచాలి. అలానే పాలు, వెనీలా ఎసెన్స్ కలపాలి. జల్లించిన మైదాలో, సోడా, కోకో, ఉప్పు, వెన్న మిశ్రమము, పాలు మిశ్రమము కూడా వేసి బాగా కలపాలి. దీంట్లో సన్నగా కట్ చేసిన బాదంపప్పులు 3/4 వంతు వేసి కలిపి 1 సెం.మీ. మందంగా చపాతీలా ఒత్తుకొని రౌండుగా బిస్కెట్టులా కట్‌చేసుకొని వాటి మీద పాలు, బాదంపప్పు చల్లి ఓవెన్ 10 నిమిషాల అనంతరం తీసి ఆరిన తర్వాత నిల్వ ఉంచుకోవాలి.

ఖర్జూర బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

ఖర్జూరం	:	50గ్రాములు
బేకింగ్ పౌడర్	:	అర చెంచా
మైదా	:	100గ్రాములు
పంచదార పొడి	:	75 గ్రాములు
ఉప్పు	:	కొంచెం
గుడ్డు	:	ఒకటి, వెన్న - 50గ్రా॥

తయారుచేయు విధానం :

ఎండు ఖర్జూరాలు గింజలు తీసి పై పెచ్చును మెత్తగా దంచాలి. వెన్నలో పంచదార పొడి కలిపి దాంట్లో గుడ్డు పగులగొట్టి వేసి బాగా నురుగు వచ్చేంతవరకు చిలికి దీనికి ఖర్జూర ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్ వేసి కలిపిన మైదాలో వేసి బాగా ముద్దగా కలపాలి. ఆరు గంటల సేపు నానపెట్టి చపాతీలాగా కావలసిన మందంగా వత్తి గుండ్రంగా బిళ్ళలు కట్ చేసి బేక్ చేయాలి.

మ్యాంగో షర్‌బత్

కావలసిన పదార్థములు

మామిడి కోరు	:	2 గ్లాసులు,
పంచదార	:	2 గ్లాసులు,

ఎసెన్స్	:	1 చెంచా,
కలర్	:	చిటికెడు,
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా.

ముందుగా మామిడి కాయ చెక్కుతీసి ముక్కలు కట్ చేయాలి. లేదా కోరి వుంచాలి. మొత్తం కోరును మిక్సీలో వేసి మెత్తగా చేసుకోవాలి ఈ జ్యూస్‌ను పల్చటి గుడ్డలో పోసి పీచులేకుండా వడకట్టి ఆరసం తీసుకుని దానికి ఉప్పు కలిపి పక్కన వుంచాలి. మందంగా వున్న గిన్నెలో పంచదార, నీరు కలిపి పొయ్యి మీద పెట్టి గరిటతో కలుపుతూ ఉడికించాలి. తీగపాకం వచ్చిన తరువాత ఆ పాకంలో మామిడి రసం పోసి కలిపి అయిదు నిమిషాలు ఉడికించి దించి ఎసెన్సు కలిపి చల్లార్చాలి. చల్లారిన మిశ్రమాన్ని పొడిగా ఉన్న సీసాల్లో పోసి ఫ్రిజ్‌లో పెట్టుకోవాలి. ఒక గ్లాసు చల్లటి నీటికి, 3 చెంచాల పాకం, ఐస్‌క్యూబ్ వేసి బాగా కలిపి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

ఛెర్రీ బిస్కెట్లు

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	రెండు కప్పులు
పంచదారపొడి	:	ఒకటిన్నరకప్పు
వెనీలా	:	రెండు స్పూనులు,
చెర్రీస్, కొబ్బరికోరు	:	రెండుకప్పులు
వెన్న	:	12స్పూనులు
నెయ్యి	:	పన్నెండు స్పూనులు
పాలు	:	నాలుగు స్పూన్లు
ఎసెన్సు, ఉప్పు	:	అర స్పూను

తయారుచేయు విధానం :

వెన్న, పంచదార పొడి, నెయ్యి బాగా పేస్ట్‌లాగా కలిపి దీనికి జల్లించిన మైదా, బేకింగ్ పౌడర్ కలపాలి. ఈ మిశ్రమానికి పాలు కొబ్బరికోరు కలపాలి. దీనికి ఛెర్రీస్, ఎసెన్సు, ఉప్పు, వెనీలా కలిపి 1 సెం.మీ. మందంగా చపాతీలాగా చేసి గుండ్రంగా బిళ్ళలు కోసి వాటిపై పాలు., కొబ్బరికోరు చల్లి ఓవెన్‌లో ఉడికించాలి.

కోకోనట్ బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

మైదా	:	మూడు కప్పులు
నెయ్యి	:	75 గ్రాములు
బేకింగ్ పౌడర్	:	ఒక చెంచా
పాలు	:	ఆరు చెంచాలు
వెన్న	:	75 గ్రాములు
పంచదార పొడి	:	ముప్పావు కప్పు
కొబ్బరితురుము	:	ముప్పావు కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

పంచదార పౌడరు, వెన్న, నెయ్యి కలిపిపేస్టులా చేయాలి. మైదా జల్లించి ఉంచి దానిని బేకింగ్ పౌడర్‌ని పేస్టుకి కలిపి తరువాత కొబ్బరి తురుము, పాలు కూడా కలిపి ముద్ద చేయాలి. అరచేతి సైజులో ముద్ద తీసుకొని 1 లేదా 1/2 సెం.మీ. మందంతో ముద్దను సాది కావలసిన సైజు బిస్కెట్ కట్ చేయాలి.ఏదన్నా మూతతో గుండ్రంగా కట్ చెయ్యాలి. అలా అన్నీ తయారుచేసుకొని వాటి మీద పాలు చల్లి కొబ్బరి తురుము కూడా చల్లి బేక్ చేసుకోవాలి. ఓవెన్‌లో వండి గోధుమ బంగారు వర్ణం వచ్చిన తర్వాత తీసి చల్లార్చాలి.

ఆరెంజ్ స్క్వాష్

కావలసిన పదార్థములు

కమలాలు	:	20
ఆరెంజ్ ఎసెన్సు	:	1 చెంచా
ఆరెంజ్ కలర్	:	1 చెంచా
పంచదార	:	6 కప్పులు
సిట్రిక్ యాసిడ్	:	1 చెంచా
పొటాషియం మెటా బైసల్ఫేట్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం

ముందుగా కమలారసం తీసి పల్చటి గుడ్డలో వడకట్టి ఉంచాలి. ఆ రసానికి ఎసెన్సు, కలర్ జతచేయాలి. మందంగా వున్న గిన్నెలో పంచదార, 3 కప్పులు నీరు కలిపి గరిటతో కలుపుతూమరిగించాలి. పంచదార కరిగి తీగపాకం వచ్చిన తరువాత కమలారసం పోసి కలపాలి. కొద్దిగా వేడినీటిలో పొటాషియం మెటా బైసల్ఫేట్ వేసి కరిగించి ఆ నీటిని కూడా పాకంలో కలిపి దించి చల్లారనివ్వాలి. బాగా చల్లారిన తరువాత పొడిగా వున్న సీసాలో పోసి నిల్వ చేసుకుని వారం తరువాత నుంచి వాడుకోవాలి.

కిస్‌మిస్ బనానా మఫ్ఫిన్స్

కావలసిన పదార్థములు:

మైదాపిండి	:	2 కప్పులు
అరటిపండ్లు	:	4(మీడియం సైజు)
కిస్‌మిస్	:	1/4 కప్పు
పంచదార	:	1 కప్పు
బేకింగ్ సోడా	:	2 చెంచాలు
గోధుమపిండి	:	2 కప్పులు
వెజిటబుల్ ఆయిల్	:	1/2 కప్పు
స్కిమ్డ్ మిల్క్	:	1/2 కప్పు
వెనిల్లా ఎసెన్స్	:	2 చెంచాలు
ఉప్పు	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా అరటిపండ్లను మెత్తగా గుజ్జు చేసుకోవాలి. తరువాత మఫ్ఫిన్ కప్స్‌కి లైట్‌గా నూనె వ్రాసి ఉంచాలి. ఒక వెడల్పాటి బౌల్‌లో మైదా, గోధుమ పిండ్లు, ఉప్పు, బేకింగ్ సోడా వేసి బాగా కలిపి ఆ పిండికి నూనె, పాలు, వెనిల్లా, అరటిపండు గుజ్జు జతచేసి బాగా మిక్స్ చేయాలి. మఫ్ఫిన్ Cups లో కొన్ని కిస్‌మిస్ వేసి వాటిపైన పిండి మిశ్రమాన్ని సగం కన్నా కొంచెం ఎక్కువగా ప్రోసుకోవాలి. ఈ కప్స్‌ని ఓవెన్‌లోపెట్టి గోల్డెన్ బ్రౌన్ కలర్‌లో వచ్చేంత వరకు సుమారు 20 నిమిషాలపాటు బేక్ చెయ్యాలి. ఓవెన్ లేని వారు కేక్ డిష్‌లో చేసుకోవచ్చు. వేడి వేడి మఫ్ఫిన్స్‌ని ప్లేట్స్‌లోని సర్వ్ చెయ్యాలి. ఇది పిల్లలకి మంచి హెల్దీ ఫుడ్.

నట్ కుకీస్ రెండో రకం

కావలసిన పదార్థములు

వాల్‌నట్ ముక్కలు	:	అర కప్పు
కోకో	:	ఒక స్పూను
మైదా	:	1 కప్పు
పంచదార	:	అర కప్పు
గుడ్డులోని తెల్లసొన	:	2 గుడ్లు

తయారుచేయు విధానం :

గుడ్డులోని తెల్ల సొనని బాగా గిలకొట్టాలి. పంచదార, కోకో, వాల్‌నట్ ముక్కలు మైదా బాగా కలిపి తెల్లని సొన వేసి బాగా కలపాలి. ట్రేలో నెయ్యి రాసి దానిమీద బిస్కెట్ మిశ్రమాన్ని పోసి బేక్ చెయ్యాలి.

ఫ్రూటీకర్డ్ క్రీమ్ పుడ్డింగ్

కావలసిన పదార్థాలు :

సపోడిల్లా	:	1
జీడిపప్పు	:	50 గ్రా॥
ఆరెంజ్	:	1
యాపిల్	:	1
అరటిపళ్ళు	:	2
ఆరెంజ్‌జ్యూస్	:	1 కప్పు
ద్రాక్ష	:	1/2 కప్పు (గింజలు లేనివి)
చక్కెర	:	4 టేబుల్ స్పూన్స్
జెలిటిన్	:	1 టేబుల్ స్పూన్
గట్టిపెరుగు	:	1 కప్పు
చిక్కటి మీగడ	:	2 టేబుల్ స్పూన్స్
మిక్స్‌డ్‌ఫ్రూట్‌జామ్	:	2 పెద్ద స్పూన్స్

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా పెరుగు, మీగడకు 1 స్పూన్ పంచదార కలిపి ఆరెంజ్ తొనలు బాగా కలిసేట్టు త్రిప్పి పక్కనుంచుకోవాలి. జిలాటిన్‌ను కొంచెం గోరువెచ్చని నీళ్ళతో కలిపి దానికి ఆరెంజ్ జ్యూస్, కొంచెం చక్కెర కలిపి పంచదార పూర్తిగా కరివేవరకూ గరిటతో బాగా తిప్పాలి. ఈ మిశ్రమంలో మిగతాపళ్ళ ముక్కలు, జీడిపప్పు ముక్కలు కలుపుకుని ఫ్రిజ్‌లో వుంచాలి. గడ్డ కట్టిన తరువాత చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్‌చేసి సర్వ్ చేయడమే తరువాయి.

వెజ్ సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

టొమోటో	:	ఒకటి
బంగాళదుంప	:	ఒకటి
దోసకాయ	:	ఒకటి
మిరియాల పొడి	:	1/4 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడినంత
ఫ్రెంచ్ డ్రస్సింగ్	:	2 చెంచాలు
క్యారెట్ తురుము	:	2 చెంచాలు
ఉల్లిపాయ (సన్ననిముక్కలు)	:	4 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం :

బంగాళదుంప ఉడికంచి ముక్కలు చేయాలి. మిగతా అన్నిరకాల ముక్కలు తురిమి, దుంప ముక్కలు, ఒక బౌల్‌లో పోసి ఉప్పు, మిరియాల పొడి వేసి కలిపి గంట సేపు ఉంచి తీసి డ్రస్సింగ్ వేసి కలిపి ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి చల్లగా అయిన తర్వాత సర్వ్ చేయాలి.

మిల్క్‌కేక్

కావలసిన పదార్థాలు :

పాలు	:	అరలీటర్
చక్కెర	:	2 టీ స్పూన్లు
కస్టర్డ్ పౌడర్	:	2 టీ స్పూన్లు

జీడిపప్పు	:	సరిపడ
అరటిపండు, ఏపిల్‌ముక్కలు	:	తగినన్ని
కిస్మిస్	:	సరిపడ

తయారుచేయు విధానం :

పాలు గిన్నెలో వేసి మరిగించాలి. కొంచెం పాలల్లో కస్టర్డ్ పౌడర్ వేసి కలిపి ప్రక్కన ఉంచాలి. మరిగేపాలల్లో చక్కెర వేసి కలిపి కస్టర్డ్ పౌడర్, పాలు కూడా జత చేసి దించాలి. ఫ్రూట్ ముక్కలు వేసి కలిపి కప్పుల్లో పోసి పై నుండి జీడిపప్పు, కిస్మిస్ చల్లి ఫ్రిజ్‌లో అరగంట వుంచాలి.

క్యారెట్ జామ్

కావలసిన పదార్థములు

క్యారెట్	:	1 కిలో
పంచదార	:	1/2 కిలో
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	1/2 చెంచా
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

క్యారెట్ చెక్కుతీసి మధ్యకి కట్ చేసి నీరు పోసి ఉడికించి నీరు తీసి క్యారెట్‌ను గుజ్జు చేసి ఉంచాలి. ఈ తీసిన నీటిలో పంచదార పోసి చిక్కటి పాకం పట్టి సిట్రిక్ ఆసిడ్ వేసి చక్కగా అయిదు నిమిషాలు మరగనిచ్చి దాంట్లో క్యారెట్ గుజ్జు వేసి జామ్ తయారయిన తర్వాత ప్రిజర్వేట్ కలిపి చల్లార్చి దాన్ని పొడి సీసాలో పోసి చల్లార్చి మూతపెట్టాలి.

టొమోటా జామ్

కావలసిన పదార్థములు

టొమోటో రసం	:	1లీటరు
పంచదార	:	1 కిలో
నిమ్మకాయలు	:	ఆరు
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా.

తయారుచేయు విధానం :

టొమోటో రసం, పంచదార కలిపి ఉడకపెట్టి చిక్కగా అయిన తర్వాత నిమ్మరసం పిండి కొంచెం సేపు ఉడకనిచ్చి గట్టిపడిన తర్వాత సీసాలో పోసి చల్లార్చి వాడాలి.

స్పాంజ్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	రెండు కప్పులు
నీళ్ళు	:	అర కప్పు
క్రీమ్ ఆఫ్ టార్	:	ఒక స్పూను
కోడిగుడ్లు	:	ఎనిమిది
పంచదార	:	రెండు కప్పులు
బేకింగ్ పౌడర్	:	అర స్పూను
వెన్న	:	50 గ్రా॥

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా మైదా, ఉప్పు, బేకింగ్‌పౌడర్ కలిపి జల్లించి ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో వెన్న, పంచదార కలిపి పేస్టులా చెయ్యాలి. ఒక గిన్నెలో గుడ్లు కొట్టి వేసి ఎగ్ బీటర్‌తో బాగా గిలక్కొట్టాలి. దీన్ని వెన్న మిశ్రమంలో కొద్ది కొద్దిగా పోస్తూ బాగా కలిపి దీనికి వెనీలా ఎసెన్స్ కూడా చేర్చి బాగా కలియబెట్టాలి. ఇప్పుడు దీంట్లో జల్లించిన మైదా వేసి కలిపి మరీ గట్టిగా కాకుండా కాస్త పలుచగా ఉండాలి. కావాలంటే కొద్దిగా పాలు పోయాలి. కేక్ పాత్రలో నెయ్యి రాసి ఈ మిశ్రమాన్ని పోసి 40నిమషాలు 38 డిగ్రీల ఫారెన్‌హీట్‌లో బేక్ చేయాలి. తయారయిన తర్వాత చల్లారనిచ్చి కావలసిన షేప్‌లో ముక్కలు కోసుకోవచ్చు.

హనీ కేక్ రెండో రకం

కావలసిన పదార్థములు

మైదాపిండి	:	అర కిలో
ఎగ్స్	:	నాలుగు

బేకింగ్ పౌడర్	:	రెండు చెంచాలు
పంచదార పొడి	:	200 గ్రాములు
ఆరెంజి ఎసెన్స్	:	కొన్ని చుక్కలు
తేనె	:	పావు కిలో
వెన్న	:	200 గ్రాములు

తయారుచేయు విధానం :

మైదాపిండి, బేకింగ్ పౌడర్ బాగా కలిపి జల్లించి ఉంచాలి. ఒక గిన్నెలో వెన్న, పంచదార పొడి వేసి బాగా కలిపి పేస్టులా చెయ్యాలి. గుడ్లు విడిగా గిన్నెలో పోసి గిలకొట్టి దాంట్లో వెన్న మిశ్రమము పోసి కలపాలి. తర్వాత తేనె ఆ తర్వాత మైదా పోసి బాగా కలపాలి. దీనిని కేక్ పాత్రలో నెయ్యిరాసి పోసి 45 నిమిషాలు బేక్ చెయ్యాలి. (350 ఫారెన్ హీట్‌లో)

సుగంధిపాల జ్యూస్

కావలసిన పదార్ధములు

సుగంధి కొమ్ములు	:	1/4 కిలో
పంచదార	:	1/4కిలో
ధనియాలు	:	75గ్రా
యాలకులు	:	25గ్రా
సోపు	:	25గ్రా

తయారుచేయు విధానం

ముందు సుగంధి కొమ్ములను కచ్చపచ్చాగా కొట్టి బాగా ఎండ పెట్టాలి. ధనియాలు, సోపు కూడా ఎండబెట్టాలి. ఎండిన వీటికి యాలకులు కలిపి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. గిన్నెలో 2 గ్లాసులు నీరు పోసి 3 చెంచాల పొడిని వేసి మరిగించాలి. ఒక గ్లాసు నీరు మరిగిన తరువాత దించి మందపాటి క్లాత్‌లో పోసి వడగట్టి చల్లార్చాలి. తరువాత వాటికి పంచదార జత చేసి నిల్ల పెట్టుకోవాలి. అవసరమైనపుడు 3/4గ్లాసు నీటిలో 1/4 సుగంధ మిశ్రమం సరిపడ పాలు, ఐస్‌క్యూబ్ వేసి బాగా తిరగొట్టి కూల్‌గా సర్వ్ చెయ్యాలి.

చెర్రీస్ కేక్

కావలసినపదార్థములు

చెర్రీస్	:	పావుకేజి
వెన్న	:	ఆరు చెంచాలు
ఐసింగ్ షుగర్	:	150 గ్రాములు
మైదా	:	ఒక కప్పు
బేకింగ్ పౌడర్	:	అర చెంచా
ఉప్పు	:	అర చెంచా
వేడినీళ్ళు	:	ఒకటిన్నర స్పూను
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	అర డబ్బా

స్ట్రాబెర్రీ ఎసెన్స్,
ఎర్రమిఠాయి రంగు,
సోడా బైకార్బొనేట్లు : అర చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

కండెన్స్‌డ్ మిల్క్, వెన్న కరిగించి, ఎసెన్సు, నీరు అన్నీ కలిపి బాగా గిలకొట్టాలి. ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్, సోడా బైకార్బొనేట్, మైదా వేసి బాగా కలిపి దాంట్లో గిలకొట్టిన మిశ్రమం, చెర్రీ పండ్ల ముక్కలు వేసి కలిపి కేక్ డబ్బాలో బ్రౌన్ పేపరులో 1 సెం.మీ. మందంలో పోసి 350 డిగ్రీల వేడి మీద ఓవెన్‌లోబేక్ చేయాలి. ఐసింగ్ షుగర్, ఎర్రటి మిఠాయి రంగు వేసి వేడినీళ్ళతో కలిపి బాగా మృదువుగా పేస్ట్‌లా చేయాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని అలాగే బేక్ చేసి తీసిన దానిమీద పోసి చెర్రీస్‌తో అలంకరించాలి.

ఛెర్రీ కోకోనట్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు :

కొబ్బరికోరు	:	300గ్రాములు
ఛెర్రీస్	:	రెండు కప్పులు
తినే సోడా	:	ఒక కప్పు
పంచదార	:	తగినంత

వెన్న	:	ఒకటిన్నర కప్పు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	రెండు చెంచాలు
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	ఒక డబ్బా
మైదా	:	4 కప్పులు
పాలు	:	ఒక కప్పు
పసుపు రంగు	:	ఒక చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

మిఠాయిరంగు, ఎసెన్స్, కండెన్స్ మిల్క్, పాలు, వెన్న కరిగించినది మొత్తం బాగా కలిపి గిలక్కొట్టుకోవాలి. మైదా జల్లించి దానికి బేకింగ్ పౌడర్, పంచదార, 50గ్రాముల కొబ్బరితురుము సోడా కలిపి ఈ మిశ్రమాన్ని పాలల్లో కలపాలి. దీనికి ఛెర్రీస్ రంగు, కలిపి కేక్ బెల్‌లో పోసి బేక్ చేసి చల్లారిన తర్వాత పైన జామ్ రాసి మిగిలిన కొబ్బరిని వేపి దాని మీద చల్లాలి.

కారమెల్ ఐస్‌క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

గ్రాన్యులేటెడ్ షుగర్	:	1 కప్పు
క్రీమ్	:	1 కప్పు
నీళ్ళు	:	అరకప్పు
గుడ్లు	:	6
పాలు	:	2 కప్పులు
స్కిమ్‌డ్ మిల్క్‌పౌడర్	:	పావుకప్పు
కస్టర్డ్ పౌడర్	:	2 స్పూన్లు

తయారుచేయు విధానం :

గుడ్లు పగలగొట్టి అందులోపచ్చసొన మాత్రం గిన్నెలో తీసుకుని పంచదార కలిపి గిలకొట్టాలి. ఒక మందపాటి గిన్నెలో పాలు పోసి స్కిమ్డ్ మిల్క్ పౌడర్ వేసి కలిపి సన్నని సెగమీద 3 నిమిషాలు ఉంచి బుడగలు వస్తున్నప్పుడు దించేయాలి. ఈ పాల మిశ్రమాన్ని గుడ్ల మిశ్రమంలో కలపాలి. గుడ్ల మిశ్రమాన్ని స్టవ్ మీద పెట్టి బాగా కలుపుతూ 5 ని॥ ఉడకనిచ్చి దించి పలుచటి బట్టతో వడకట్టాలి. వేరే మందపాటి

గిన్నెలో తీసుకుని పంచదార వేసి కొద్దిగా నీళ్ళు పోసి మరగనివ్వాలి. బాగా మరిగాక పాకం బ్రౌన్ రంగులో మారాక కిందకు దించి కొంచెం పాలు కలిపిన కస్టర్డ్ పౌడర్ మిశ్రమాన్ని పోసి కలదిప్పాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని చల్లార్చాలి. క్రీమ్ విడిగా గిలకొట్టి ఈ మిశ్రమంలో కలిపి మూతపెట్టాలి. ఫ్రీజర్‌లో పెట్టి గట్టి పడ్డాక తీసి మళ్లా గిలకొట్టి ఫ్రీజర్‌లో ఉంచాలి.

ఛీజ్ కేక్

కావలసిన పదార్థములు

మ్యారీ బిస్కెట్ పొడి	:	10 చెంచాలు
పంచదార	:	1 1/2 చెంచాలు
మెల్టడ్ బటర్	:	6 చెంచాలు
ఐసింగ్ సుగర్	:	1 చెంచా

ఫిల్లింగ్‌కి కావలసినవి

పన్నీర్ తురుము	:	1 1/2 కప్పులు
గడ్డ పెరుగు	:	1 1/2 చెంచా
బేకింగ్ సోడా	:	చిటికెడు
జాజికాయ పొడి	:	చిటికెడు
కండెన్స్‌డ్ మిల్క్	:	100గ్రా
కిస్‌మిస్	:	1/4 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా ఒక బౌల్‌లో బిస్కెట్స్ పౌడర్, పంచదార, బటర్ వేసి ప్రెస్ చేస్తూ అంతా కలిసేలా కలిపి 6 అంగుళాల మందంతో ఉండే బౌల్‌లో పెట్టాలి. ఈ లోపల పెరుగు, బేకింగ్ సోడా, జాజికాయ పొడి, పన్నీర్ వేసి మిక్సీ వేసి మెత్తగా చేసి ఉంచాలి. తరువాత కండెన్స్‌డ్ మిల్క్ పోసి బాగా కలపాలి.వీటికి కిస్‌మిస్ కలిపి ఉంచాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ఛీజ్ చేసిన దానిమీద పోసి 400 డిగ్రీల ఫారన్ హీట్ వద్ద 9 నిమిషాలు బేక్ చెయ్యాలి. బేక్ చేసిన తరువాత తీసి పైన ఐసింగ్ షుగర్‌తో డెకరేట్ చేసి వేడిగా సర్వ్‌చెయ్యాలి.

బాదం ఐస్‌క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

పాలు	:	1 లీటర్
పంచదార	:	200 గ్రా
క్రీమ్	:	1 కప్పు
ఆల్‌మండ్ ఎసెన్స్	:	1 టీ స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

బాదంపప్పును నానపెట్టి పొట్టు తీసి కొదిగా పాలలో ఉడకబెట్టాలి. చల్లారిన తరువాత ఉడకబెట్టిన బాదంపాలు మిక్సీలో వేసి రుబ్బాలి. ఇప్పుడు మిగిలిన పాలు బాగా కాచి చల్లారిన తరువాత అందులో పంచదార కలిపి అంతకు ముందు రుబ్బి ఉంచుకున్న బాదంపాలతో కలిపి బాగా గ్రైండ్ చేయ్యాలి. అందులో ఆల్‌మండ్ ఎసెన్స్,క్రీమ్ కూడా వేసి బాగా గిలకొట్టి ఎయిర్‌టైడ్ కెంటైనర్‌లో పోసి డిప్‌ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి ఫ్రీజ్ చేయాలి. ఐప్‌క్రీం గట్టి పడ్డాక కప్‌లో సర్వ్ చేయండి.

స్ట్రాబెర్రీ జామ్

కావలసిన పదార్థములు :

స్ట్రాబెర్రీ	:	1/2 కిలో
పంచదార:	1/2కిలో	
సిట్రిక్ యాసిడ్	:	1/2 చెంచా
ప్రిజర్వేటర్	:	1/2 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

స్ట్రాబెర్రీస్‌ను బాగా కడిగి ముక్కలు చేసి పంచదార కలిపి కొంచెం నీళ్ళు పోసి సన్నని సెగమీద ఉడకనిచ్చి గట్టిపడి జామ్ తయారయిన తర్వాత మిగతావి వేసి చల్లార్చి పొడి గాజు సీసాలో పోసి ఆరనివ్వాలి.

వేరుశనగలతో బిస్కెట్స్

కావలసిన పదార్థములు

వేరుశనగగుళ్ళు	:	500గ్రా
గోధుమపిండి	:	500గ్రా
పంచదార	:	400గ్రా
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడా
బేకింగ్ పౌడర్	:	10గ్రా
డాల్డా	:	సరిపడ

తయారు చేయు విధానం :

ముందుగా వేరుశనగ గుండ్లు ఖాళీ బాండీలో వేసి సన్నని మంట మీద బాగా వేపుకోవాలి. వేగిన తరువాత చల్లార్చి పొట్టు తీసి మిక్సీలో వేపి పొడి చేసుకోవాలి. తరువాత గోధుమపిండిని కూడా సన్నని మంట మీద వేపుకోవాలి. ఈ రెండింటిని ఒక బేసిన్‌లో పోసి ఆ పొడికి బేకింగ్ పౌడర్, సరిపడ ఉప్పు వేసి బాగా కలపాలి. పంచదారను కూడా పొడి చేసి కలపాలి. డాల్డాను వేడి చేసి కరిగిన తరువాత ఆ డాల్డాతో పిండిని చపాతీ పిండిలా ముద్దగా కలుపుకోవాలి. ఈ ముద్దతో కమలాపండంత పిండిని తీసుకొని రౌండ్‌గా చేసి పూరీలా గుండ్రంగా కొంచెం మందంగా వత్తుకోవాలి. వీటిని ఇష్టమైన సైజులలో రౌండ్‌గా కట్ చేసుకోవాలి. ఉన్న పిండితో తయారు చేసుకొని ఈ బిస్కెట్లను బేకింగ్ ట్రేలో పెట్టి బేక్ చేయాలి. ఓవెన్ లేనివారు బిస్కెట్లను లోహపు ట్రేలో పెట్టి ఆ ట్రేని డేగిశాలో పెట్టి వేడి ఇసుక మీద ఉంచాలి. డేగిశ పైన మూతపెట్టి ఆ మూతలో మండుతున్న బొగ్గులను ఉంచితే బిస్కెట్లు అన్ని వైపులా సమానంగా కాలుతాయి. మధ్య మధ్యలో తీసి చూస్తూ ఉండాలి. బిస్కెట్స్ బంగారు రంగువచ్చిన తరువాత పొయ్యి మీద నుంచి దించాలి. ఈ ప్రొసీజర్‌కి దాదాపుగా 20 నుంచి 25 నిమిషాల వరకు పడుతుంది. ఈ బిస్కెట్లని వనస్పతికి బదులు నెయ్యి లేదా వెన్నతో తయారు చేసుకోవచ్చు.

నువ్వుల బిస్కట్లు రెండో రకం

కావలసిన పదార్థములు

నువ్వులు	:	300గ్రా
మైదా	:	300గ్రా
శనగపిండి	:	200గ్రా
డాల్డా (లేదా) నెయ్యి	:	160 గ్రా
పంచదార	:	400గ్రా
ఉప్పు	:	రుచికి సరిపడ
బేకింగ్ పౌడర్	:	10గ్రా

తయారుచేయు విధానం :

నువ్వులను ఖాళీ బాండీలో వేసి సన్నని మంట మీద కలుపుతూ వేపుకోవాలి. వేగిన వీటిని చల్లార్చి మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పొడి చేసుకోవాలి. ఇదే విధంగా శనగపిండిని, మైదాను విడివిడిగా సన్నని మంట మీద కలుపుతూ వేపాలి. మూడింటిని ఖాళీ బేసిన్‌లో పోసి వీటికి సరిపడ ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్, పంచదారను కూడా మిక్సీలో వేసి పొడి చేసి ఆ పొడిని జతచేసి అన్నీ కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఈ పిండిని కరిగిన డాల్డా లేదా నేతితో పూరీ పిండిలా ముద్దగా కలుపుకోవాలి. ఈ పిండిని సమానంగా ఉండలు చేసి ఆ ఉండలను సాదుకోవాలి. చిన్న చిన్న బిస్కెట్ల, సైజులో కట్‌చేసి వాటిని బేక్ చేసుకోవాలి. లేదా వేరుశనగ బిస్కెట్లలో చెప్పిన పద్ధతిలో తయారు చేసుకోవాలి.

ఫ్రూట్స్ జ్యూస్

కావలసిన పదార్థాలు :

బత్తాయిరసం	:	పావుగ్లాసు
నారింజరసం	:	పావుగ్లాసు
యాపిల్‌రసం	:	పావుగ్లాసు
టమాటారసం	:	పావుగ్లాసు
సీమబాదంపప్పులు	:	3
కుంకుమపువ్వు	:	కొద్దిగా

తయారుచేయు విధానం :

సీమబాదంపప్పు నీటిలో నానపెట్టి పొట్టు తీయాలి. దీనిని చాలా సన్నగా ముక్కలు కోయాలి. బాగా పండిన టమాటాలు తీసుకుని చితిపి గుడ్డలో వేసి పిండితే రసం వస్తుంది. అలాగే యాపిల్, ఎండుకొబ్బరి కోరి గుడ్డతో పెట్టి పిండితే రసం వస్తుంది. వీటిలో పిప్పిగాని గింజగాని రాకుండా నాలుగు రకాల సీసాలను వేరు వేరుగా అట్టిపెట్టుకోవాలి. సర్వ్ చేసేటప్పుడు గ్లాసులో ఐస్ వేసి నాలుగు రకాల జ్యూస్‌లు కొంచెం కొంచెం పోసిపైన బాదం ముక్కలు, యాలుకలపొడి కొంచెం కుంకుమపువ్వు కలిపి వేసి తాగితే వేరు వేరు రుచులుగా బాగుంటుంది.

మిల్క్‌తో బ్రెడ్

కావలసిన పదార్థములు

పాలు	:	1 కప్పు
బ్రెడ్ స్లయిసెస్	:	2
పంచదార	:	1 చెంచా

తయారు చేయు విధానం :

ముందుగా కాచిన పాలలో పంచదార కలిపి కరిగించాలి.ఆ పాలు గోరువెచ్చగా అయిన తరువాత బ్రెడ్ స్లయిసెస్‌కు చిన్న పీసెస్‌గా కట్ చేసి ఆ పాలలో వేసి ఐదు నిమిషాల నాననివ్వాలి. తరువాత చెంచాతో ఒక్కొక్క ముక్కను తీసి తినిపించాలి. బ్రెడ్‌కి చుట్టూతా ఉన్న కాలిన భాగాన్ని తీసివేసి మిగతాది ముక్కలు కట్ చేసి నానపెట్టాలి. కాలిన భాగాన్ని కలిపితే చేదుగా అనిపించి పిల్లలు తినటానికి ఇష్టపడరు.

సలాడ్ క్యాప్రస్

కావలసిన పదార్థములు

రెడ్‌పెప్పర్ (బెల్ పెప్పర్)	:	1
అతిసన్నగా కట్ చేసినఎల్లో పెప్పర్	:	1
క్యాప్సికమ్	:	1 డ్రెస్సింగ్ కి,
ఉల్లిపాయ	:	1
నూనె	:	3 చెంచాలు

వెనిగర్	:	1 చెంచా
పైనాపిల్ జ్యూస్	:	1 చెంచా
పంచదార	:	అరచెంచా
వైట్ పెప్పర్	:	అరచెంచా
ఉప్పు	:	కొంచెం
కొత్తిమీర	:	1చెంచా

తయారుచేసే విధానం :

ముందుగా రెడ్ పెప్పర్‌ని మధ్యకి కట్‌చేసి లోపల గింజలు అంతా తీసి వేసి 1 అంగుళం ఫ్లాట్ ముక్కలుగా కట్ చేసుకోవాలి. ఇదే విధంగా మిగతా ఎల్లోపెప్పర్, క్యాప్సికమ్, ఉల్లిపాయలను కూడా కట్ చేసుకోవాలి. అన్నీ ఒకే విధంగా కట్ చేసుకోవాలి. ఒక బౌల్‌లో డ్రెస్సింగ్‌కి తీసుకున్న అన్నింటినీ వేసి పంచదార కరిగేంత వరకు బాగా కలపాలి. తరువాత కట్ చేసిన పీసెస్ వేసి వాటికి మిశ్రమాన్ని బాగా పట్టించాలి. ఒక గాజు బౌల్‌లో క్యాబేజి ఆకులు పరచి వాటి మీద జ్యూస్ రాకుండా ముక్కలని మాత్రమే వేసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

కోకోనట్ మిల్క్ కేక్

కావలసిన పదార్థాలు :

మైదాపిండి	:	రెండుంపావు కప్పులు
తురిమిన పచ్చికొబ్బరి	:	ఒకటిన్నర కప్పు
బేకింగ్ పౌడర్	:	3 చెంచాలు
పంచదార	:	ఒకటిన్నర కప్పు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	అరచెంచా
ఉప్పు	:	అరచెంచా
కోడిగుడ్లు	:	3
పాలు	:	ముప్పావు కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

మైదా,బేకింగ్ పౌడర్, ఉప్పు జల్లించుకోవాలి. వెన్న, పంచదార వేసి బాగా గిలక్కొడుతూ, గుడ్లలోని పచ్చ సొన వేసి పాలుపోసి మైదా వేసి బాగా గిలక్కొట్టాలి.

చివరికి కొబ్బరి తురుము , వెనీలా వేసి 2ని॥లు గిలక్కొట్టాలి. లేదా గిన్నెలో గుడ్లలోని తెల్లసొన వేసి బాగా గిలక్కొట్టి మైదా మిశ్రమాన్ని వేసితే రెండు బాగా కలిసి కేక్ గిన్నెలో వేసి ఓవెన్‌లో 30 ని॥లు పాటు బేక్ చెయ్యాలి.

మిల్క్ రూఅబ్జ డ్రింక్

తయారుచేయు విధానం

రూఅబ్జా స్క్వాష్ బజారులో దొరుకుతుంది. అది తీసుకోవాలి. చిక్కటి పాలు, పంచదార కలిపి మిక్సీలో బాగా నురగవచ్చేలా వేసి గాజు గ్లాసులలో పోసి ఈ స్క్వాష్ 2 చెంచాలు వేసి కలిపి సర్వ్ చేస్తే స్క్వాష్ చాలా రుచిగా బాగుంటుంది.

గ్రేప్‌పిస్తా ఐస్‌క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

పచ్చద్రాక్ష	:	పావుకిలో
గుడ్లు	:	4
పిస్తాపప్పు	:	అరకప్పు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	1/2 స్పూన్
క్రీము	:	3 కప్పులు
ఆకుపచ్చమిఠాయిరంగు	:	అరస్పూను
కాస్టర్ పంచదార	:	1/3 కప్పు

తయారుచేయు విధానం :

ఒకగిన్నెలో ముందు రెండు గుడ్లను పగలగొట్టి సొన తీసుకుని మరో గిన్నెలో మరో రెండు గుడ్లను పగలగొట్టి అందులోపచ్చసొన మాత్రమే తీసుకుని మొదటి గిన్నెలో ఉన్న సొనతో కలపండి. తరువాత పంచదార కూడా వేసి బాగా గిలకొట్టండి. గిన్నెలో క్రీము, వెనీలా ఎసెన్సు వేసి కలిపి మరగబెట్టి దించండి. ఇందులో గుడ్ల సొన కలిపి మళ్లీ స్టవ్ మీద పెట్టండి. బాగా చిక్కబడేదాకా కలతిప్పుతూ ఉండాలి. చిక్కబడ్డాక ఆకుపచ్చ రంగు కలిపి దించి చల్లార్చుకోవాలి. ఈ చల్లార్చిన మిశ్రమాన్ని కొంచెంసేపు డీఫ్రిజ్‌లోకాకుండా మామూలు ఫ్రిజ్‌లో పెట్టాలి. మిశ్రమం బాగా చల్లబడ్డాక తీసి మళ్లీ గిలక్కొట్టాలి. ద్రాక్షా నిలువుగా తరగాలి.

పిస్తాపప్పులువలుచుకోవాలి. ఈ గిలక్కొట్టిన మిశ్రమంలో పిస్తా, ద్రాక్షాముక్కలు కలిపి ఐస్‌ట్రేలోపోసి డీప్ ఫ్రీజ్‌లో ఉంచాలి. గట్టిపడ్డాక తీసి సర్వ్ చెయ్యాలి.

గొకొమోల సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు

అవకాడో	:	2 (కాయలు)
మిరియాలపొడి	:	1/2 చెంచా
నాచోచిప్స్	:	1కప్పు (బేకరిలో దొరుకుతాయి)
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
నిమ్మరసం	:	1 చెంచా
పచ్చిమిర్చి	:	1 చెంచా సన్నని ముక్కలు

తయారుచేయు విధానం :

ముందుగా అవకాడో తీసి 1 రోజు గుడ్డ చుట్టి ఉంచాలి. దానివల్ల మెత్తగా అవుతాయి. అవకాడో కాయలను చెక్కు తీసి కచ్చపచ్చాగా చేసుకోవాలి. వాటికి కొత్తిమీర, పచ్చిమిర్చి, ఉప్పు, మిరియాలపొడి, నిమ్మరసం వేసి బాగా కలపాలి. ఈ సలాడ్‌ని నాచో చిప్స్‌తో కలిపి సర్వ్ చెయ్యాలి.

పౌడర్ ఐస్ క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

ఐస్ క్రీమ్‌పౌడర్	:	1 ప్యాకెట్
నీళ్ళు	:	16 ఔన్సులు

తయారుచేయు విధానం :

గిన్నెలో కొలత నీళ్ళు పోసి బాగా కాగానివ్వాలి. నీళ్ళు మరుగుతున్నప్పుడు ఐస్‌క్రీమ్ పాకెట్ విప్పి అందులో పొడి వేసి స్పూన్‌తో కలత్రిప్పాలి. పొడి కలిపితే ఈ నీరు మజ్జిగలా ఉంటుంది. ది వెనీల్లా ఫ్లేవర్ వస్తుంది. పొడి అంతా కలిపి నీళ్ళు తెర్లినప్పుడు దించి ఎగ్‌బీటర్‌తో కాని, కవ్వంతోకాని ఒక పావుగంట సేపు గిలకొట్టాలి. ఎంతబాగా గిలకొడితే ఐస్‌క్రీమ్ అంత మెత్తగా,మృదువుగా ఉంటుందన్నమాట. దీన్ని చల్లార్చి మిక్సీలో వేసి కూడా గిలకొట్టచ్చు. బాగా నురుగు వచ్చాక మూతపెట్టాలి. ఈ చల్లారిన ఐస్‌క్రీమ్ ఐస్‌ట్రేలో పోసి డీప్‌ఫ్రిజ్‌లో పెట్టి స్విచ్‌ని మాగ్జిమమ్‌లో పెట్టాలి.,

రెండుగంటలలో ఐస్‌క్రీమ్ గట్టిపడుతుంది. ఈ ఐస్‌క్రీమ్‌ను బయటకు తీసి స్పూన్‌తో చిలకగొడితే ముద్దలా అవుతుంది. చెర్రీస్‌ముక్కలు తరిగిపైన చల్లుకుంటే అందానికి అందం, రుచికి రుచి.

ఖర్జూర బిస్కెట్

కావలసిన పదార్థములు

ఖర్జూరాలు	:	100గ్రా
వెన్న	:	100గ్రా
మైదా	:	200గ్రా
బేకింగ్ పౌడర్	:	3/4చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడ
ఎగ్	:	1
పంచదార	:	150గ్రా.

తయారు చేయు విధానం :

ఎండు ఖర్జూరాలు గింజలు తీసి 1 రాత్రంతా నానబెట్టి పైపొట్టు తీసి మెత్తగా దంచాలి. లేదా మిక్సీ వేసి మెత్తగా చేసుకోవాలి. పంచదార కూడా మిక్సీలో వేసి పొడి చేసుకోవాలి. ఎగ్స్ కొట్టి బౌల్‌లో వెన్నవేసి దానికి పంచదార పొడి, ఎగ్ మిశ్రమం, ఖర్జూర పొడి, ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడర్ వేసి అన్ని కలిసేలా బాగా కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని మైదాలో పోసి ముద్దగా చపాతీ పిండిలా కలుపుకోవాలి. కమలాపండంత ముద్దను తీసి కొద్దిగా మందంగా సాది గుండ్రంగా కావలసిన సైజులో బిళ్ళలు కట్ చేయాలి. ఆ బిళ్ళలను ఓవెన్ ట్రేలో పెట్టి అరగంటసేపు బేక్ చెయ్యాలి.

టొమోటో ఉల్లి సలాడ్

కావలసిన పదార్థములు :

టొమోటోలు	:	1/2 కిలో
ఉల్లిపాయలు	:	ఆరు
మిరియాల పొడి	:	1/2 చెంచా
ఉప్పు	:	సరిపడినంత
ఫ్రెంచ్ డ్రెస్సింగ్	:	12 చెంచాలు

తయారుచేయు విధానం :

టొమోటోలు, ఉల్లిపాయల్ని సన్నగా కట్ చేసి బౌల్‌లో వేసి వాటి మీద ఉప్పు, మిరియాల పొడి వేసి కలిపి గంట సేపు నాననిచ్చి వాటికి ఫ్రెంచ్ డ్రస్సింగ్ వేసి కలిపి ఫ్రిజ్‌లో ఉంచి చల్లగా అయిన తర్వాత సర్వ్ చేయాలి.

శాండ్‌విచ్

కావలసిన పదార్థములు

బ్రెడ్	:	2 పీసెస్
కీరతురుము	:	4 చెంచాలు
క్యారెట్ తురుము	:	2 చెంచాలు
కొత్తిమీర	:	కొంచెం
వెన్న	:	1 చెంచా

తయారుచేయు విధానం :

బ్రెడ్‌ను చుట్టు తీసి క్రాస్‌గా కట్ చేసి ఉంచాలి. కీర క్యారెట్ తురుముకి ఉప్పు కలిపి నీళ్ళు పిండి దానికి సన్నగా తరిగిన కొత్తిమీర కలిపి ఈ మిశ్రమాన్ని ఒక బ్రెడ్ ముక్క మీద చాకుతో పలుచగా రాసి దాని మీద మరొకటి పెట్టి తయారు చేసుకొని సర్వ్ చేయాలి.

వెనీలాఐస్‌క్రీం

కావలసిన పదార్థాలు :

పాలు	:	3 కప్పులు
పంచదార	:	1 1/2 కప్పు
పాలమీగడ	:	3 కప్పులు
వెనీలా ఎసెన్సు	:	1 స్పూన్
మైదాపిండి	:	3 స్పూన్లు
ఉప్పు	:	చిటికెడు

తయారుచేయు విధానం :

పాలు కొద్దిగా ప్రక్కకు తీసి గిన్నెలో పోసి బాగా కాగనివ్వాలి. ప్రక్కకు తీసిన పాలలో మైదాపిండి కలిపి పేస్టులా చేయాలి. గిన్నెలో పాలు బాగా కాగాక

అందులో మైదాపిండి పేస్టు వేసి కలపాలి. తర్వాత ఉప్పు, పంచదార వేసి గరిటతో కలియత్రిప్పుతూ ఉండాలి. సన్నసెగమీద స్టవ్‌పై ఉంచి బాగా మరగనివ్వాలి. చిక్కగా అయ్యేంత వరకు ఉంచి దించి చల్లార్చి ఐస్‌క్రీమ్ పోసి డీప్ ఫ్రిజ్‌లో 4, 5 గంటలు ఉంచాలి. తర్వాత ఐస్‌క్రీమ్ గిన్నెలో పోసి ఎగ్‌బీటర్‌తో బాగా చిలకాలి. ఇప్పుడు ఎసెన్సు, మీగడ కలపండి. మళ్ళీ ట్రేలో వాక్స్ పేపర్ వేసి ఐస్‌క్రీమ్ పోసి డీప్ ఫ్రిజ్‌లో పెట్టండి. ఐస్‌క్రీమ్ మీకు కావాల్సినట్లు తయారవగానే తీసి సర్వ్ చేయండి.

ఫడ్జ్ చాక్‌లెట్ ఐస్‌క్రీమ్

కావలసిన పదార్థాలు :

కండెన్స్‌డ్‌పాలు	:	అరటిన్ను
పలుచని క్రీము	:	200 మి.లీ
జిలిటిన్‌పొడి	:	1 టీ స్పూన్
తీపిలేని కుకింగ్ చాక్లెట్	:	15 గ్రా॥
వెనీలా ఎసెన్సు	:	1 స్పూన్

తయారుచేయు విధానం :

ఒక గిన్నెలో కండెన్స్‌డ్‌పాలు, కుకింగ్‌చాక్లెట్ పోసికలిపి మరిగే నీళ్లలో ఉంచాలి. చాక్లెట్ కరిగి మిశ్రమం గట్టిపడే వరకూ అలా ఉంచి దించాలి.ఒక పెద్ద గిన్నెలో నీరు పోసి స్టవ్ మీద పెట్టి వేడి చెయ్యాలి. మరో చిన్న గిన్నెలో అరస్పూన్ నీళ్ళు పోసి ఆ గిన్నెను వేడి చేస్తూన్న పెద్ద గిన్నెలో పెట్టాలి. నెమ్మదిగా వేడి చేస్తూ జిలెటిన్ మిశ్రమానికి చాక్‌లెట్ మిశ్రమం క్రీము, ఎసెన్సు కలిపి దించుకోవాలి. ఐస్‌క్రీమ్ మిశ్రమాన్ని బాగా చల్లార్చి ట్రేలో పోసి ఫ్రీజర్‌లో ఉంచాలి. బాగా గట్టిగా అయ్యేంతవరకూ ఉంచి తీసి మళ్ళీ గిలకొట్టి ఫ్రీజర్‌లో ఉంచాలి. సర్వ్ చేసేటప్పుడు ఐస్‌క్రీమ్ కప్పులలోపోసి పైన చాక్‌లెట్ ఫ్లేక్స్ చల్లండి.

పనస జామ్

కావలసిన పదార్థములు

పనసపండుగుజ్జు	:	పావుకిలో
సిట్రిక్ ఆసిడ్	:	పావుచెంచా
పంచదార	:	175గ్రా

తయారుచేయు విధానం

పనసపండు చిన్న ముక్కలు చేసి తగినంత నీరు పోసి మెత్తగా ఉడికించాలి. ఆ ఉడికిన వాటిని మిక్సీలో వేసి మెత్తగా పేస్టు చేసుకోవాలి. దీనికి పంచదార, సిట్రిక్ ఆసిడ్ వేసి బాగా కల తిప్పుతూ ఉండాలి. మెత్తగా జామ్ తయారయిన తర్వాత పొడి సీసాలో పోసి చల్లార్చిన తర్వాత మూత పెట్టాలి.

